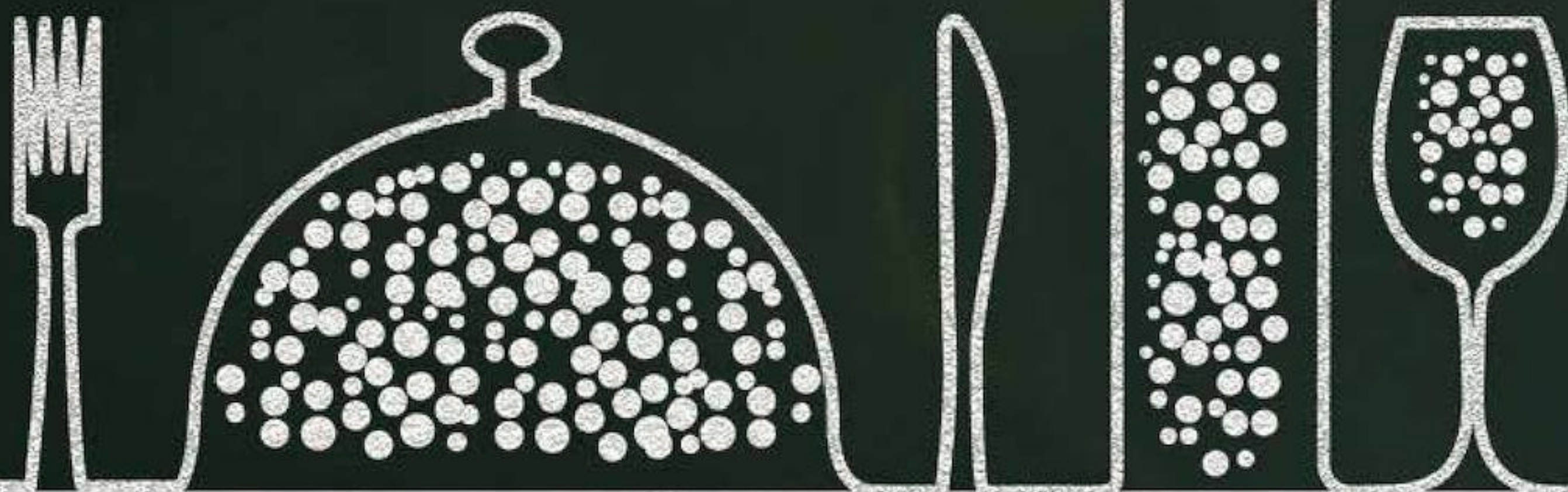


# Produtos Tradicionais

Guia  
2016



 **Qualifica**

ori**G**ln·PT



# COLHEMOS UM GRANDE AMOR!

[WWW.LICOBIDOS.COM](http://WWW.LICOBIDOS.COM)



### Edição

Enigma Editores

Rua Gabriel Constante, Lote 230, Bloco D, Loja 8

Bairro dos Loios

1950-139 Lisboa

Tel.: 218 205 212 / 218 205 213

Site: [www.engimaprevisiveled.wix.pt/editores](http://www.engimaprevisiveled.wix.pt/editores)

[www.calameo.com/accounts/597853](http://www.calameo.com/accounts/597853)

E-mail: [editores@engimaprevisivel.pt](mailto:editores@engimaprevisivel.pt)

### Textos e Fotos



### Coordenação

Luís da Conceição

### Marketing

Rui Martins

### Publicidade

Luís da Conceição

Ana Gomes

Carlos Almeida

### Capa

Meed Brand

### Design

Maria Rocha

### Impressão

GetBliss

### Publicação Anual

Depósito Legal n.º 346852/12

*Os textos publicitários e publicidade são da responsabilidade dos seus autores.*



**06 Nota de Abertura****09 Entre Douro e Minho**

- 10 Arroz de Pica no Chão
- 11 Broa do Vale do Sousa
- 12 Capão de Freamunde
- 13 Cebola do Vale do Sousa
- 14 Chocolates da “Pedacões de Cacau”
- 15 Fumeiro de Amarante
- 16 Fumeiro de Ponte de Lima
- 18 Fumeiro “Quinta dos Fumeiros”
- 19 Licores e Doces “Casa de Encosturas”
- 20 Melão Casca de Carvalho do Vale do Sousa
- 21 Outros
  - 21 Cabrito das Terras Altas do Minho
  - 21 Carne Cachena da Peneda
  - 21 Chouriça de Carne de Melgaço
  - 22 Chouriça de Sangue de Melgaço
  - 22 Fogaça da Feira
  - 22 Mel das Terras Altas do Minho
  - 22 Presunto de Melgaço
  - 22 Salpicão de Melgaço
- 23 Contactos

**25 Trás-os-Montes e Alto Douro**

- 26 Alheira de Mirandela
- 28 Amêndoas e Figos Secos de São João da Pesqueira
- 30 Assadura e Rojões de Boticas
- 31 Azeite de Trás-os-Montes
- 32 Azeite do Douro
- 33 Batata de Trás-os-Montes
- 34 Bôla de Lamego
- 35 Cabrito de Barroso
- 36 Carne Barrosã
- 37 Carne de Bísaro Transmontano ou Carne de Porco Transmontano
- 38 Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros de Barroso
- 39 Carne Mirandesa
- 40 Cereja de Alfândega da Fé
- 41 Cordeiro ou Anho ou Borrego de Leite de Barroso
- 42 Couve Penca de Chaves

- 43 Doces de Frutas “Terras de Alfândega”
- 44 Folar de Chaves
- 45 Folar de Valpaços
- 46 Fumados de Boticas
- 47 Fumeiro de Barroso-Montalegre
- 48 Fumeiro de Boticas
- 50 Fumeiro de Chaves
- 52 Fumeiro de Vinhais
- 54 Fumeiro “Terras de Alfândega”
- 56 Mel de Barroso
- 58 Pães e Folares de Boticas
- 59 Pastel de Chaves
- 60 Presunto de Barroso
- 61 Presunto de Vinhais ou Presunto Bísaro de Vinhais
- 62 Outros
  - 62 Amêndoa Douro
  - 62 Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo
  - 62 Borrego Terrincho
  - 62 Cabrito Transmontano
  - 62 Carne Maronesa
  - 63 Castanha da Terra Fria
  - 63 Castanha de Pradela
  - 63 Cordeiro Bragançano
  - 64 Cordeiro Mirandês ou Canhão Mirândes
  - 64 Mel da Terra Quente
  - 64 Mel do Parque de Montesinho
  - 64 Queijo de Cabra Transmontano / Queijo de Cabra Transmontano Velho
  - 64 Queijo Terrincho
- 65 Contactos

**69 Beiras**

- 70 Amêndoas Doces e Doces de Fruta de Figueira de Castelo Rodrigo
- 71 Arroz de Bucho de Vila Nova de Poiares
- 72 Borrego Serra da Estrela
- 73 Brulhão de Vales do Rio
- 74 Bucho da Sertã e Maranhos da Sertã
- 76 Bucho Recheado de Seia
- 78 Cabrito da Serra da Lousã
- 79 Carne Marinhosa
- 80 Cartuchos de Cernache de Bonjardim
- 81 Castanha dos Soutos da Lapa
- 82 Cavacas de Pinhel
- 83 Chanfana de Vila Nova de Poiares
- 84 Compotas de Vila Nova de Poiares

- |     |   |            |   |
|-----|---|------------|---|
| 85  | Compotas e Licores "Quinta da Remolha"                              | 115        | Travia da Beira Baixa                   |
| 86  | Coscoréis do Manigoto   | 116        | Outros                                  |
| 87  | Doces Conventuais de Coimbra  | 116        | Arroz Carolino do Baixo Mondego         |
| 88  | Doces Conventuais de Penacova                                       | 116        | Azeites da Beira Interior               |
| 90  | Doces de Aveiro   | 116        | Borrego da Beira                        |
| 91  | Doces de Leiria   | 116        | Cabrito da Beira                        |
| 92  | Doces Demaria Doçaria   | 117        | Cabrito da Gralheira                    |
| 93  | Enchidos de Pinhel  | 117        | Carne Arouquesa                         |
| 94  | Enchidos Tradicionais Valverde                                      | 117        | Cereja da Cova da Beira                 |
| 96  | Folar da Páscoa de Poiães   | 117        | Maçã Bravo de Esmolfe                   |
| 97  | Licor de Chicaro d'Alvaiázere                                       | 117        | Maçã da Beira Alta                      |
| 98  | Mel da Serra da Lousã   | 118        | Maçã da Cova da Beira                   |
| 99  | Negalhos de Vila Nova de Poiães                                     | 118        | Pão de Ló de Ovar                       |
| 100 | Ovos Moles de Aveiro  | 118        | Pêssego da Cova da Beira                |
| 102 | Pão ou Pada de Ul e Regueifa de Ul                                  | 118        | Queijo Rabaçal                          |
| 104 | Pastel de Tentúgal  | 118        | Vitela de Lafões                        |
| 105 | Pastel de Vouzela   | 119        | Contactos                               |
| 106 | Pera Passa de Viseu   |            |   |
| 107 | Queijo Amarelo da Beira Baixa e Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho | <b>129</b> | <b>Lisboa e Vale do Tejo</b>            |
| 108 | Queijos de Castelo Branco e Queijo de Castelo Branco Velho          | 130        | Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas |
| 109 | Queijo Picante da Beira Baixa                                       | 132        | Bolos da Região Saloia                  |
| 110 | Queijo Serra da Estrela e Queijo Serra da Estrela Velho             | 133        | Bolos de Peniche                        |
| 112 | Rebuçados de Caramelo de Bouça-Cova                                 | 134        | Bolos de Sintra                         |
| 113 | Requeijão da Beira Baixa  | 135        | Doces de Fruta de Azeitão               |
| 114 | Requeijão Serra da Estrela  |            |   |

Publicidade

# Festa da Cereja

Alfândega da Fé

9, 10, 11 e 12 junho 2016



TRADIÇÃO E QUALIDADE | PRODUTOS TERRAS DE ALFÂNDEGA

- 136 Doces e Geleias “Torre Velha”  
 137 Doces e Salgados da Esteiros  
 138 Leitão de Negrais  
 139 Licor de Ginja Mariquinhas de Óbidos  
 140 Licor de Ginja M.S.R. de Alcobaça  
 141 Maça Reineta de Colares  
 142 Marmelada Branca de Odivelas  
 143 Méis da Quinta da Tílias  
 144 Pão de Janas  
 145 Pastel de Feijão de Torres Vedras  
 146 Queijo de Azeitão  
 147 Trufas de Chocolate  
 148 Bolos da Lourinius  
 150 Outros  
 150 Azeites do Ribatejo  
 150 Ginja de Óbidos e Alcobaça  
 150 Maça de Alcobaça  
 151 Maça Riscadinha de Palmela  
 151 Mel do Ribatejo Norte  
 151 Pera Rocha do Oeste  
 152 Contactos
- 155 Alentejo**  
 156 Aguardente de Medronho de Odemira  
 157 Ameixa d’Elvas  
 158 Azeite de Moura  
 160 Azeites do Norte Alentejano  
 161 Bombons Artesanais de Chocolates e Geleias de Vinhos da Castalusa  
 162 Borrego do Nordeste Alentejano  
 163 Cabrito do Alentejo  
 164 Carnalentejana  
 166 Carne de Porco Alentejano  
 167 Carne Mertolenga  
 168 Castanha Marvão-Portalegre  
 169 Cereja de São Julião-Portalegre  
 170 Fumeiro da D<sup>a</sup> Octávia  
 172 Licores da Néné  
 173 Maça de Portalegre  
 174 Mel de Rosmaninho de Mértola  
 175 Pão Alentejano de Mértola  
 176 Perdiz Vermelha de Mértola  
 177 Pimentão do Carvalhal  
 178 Polvo do Sudoeste Alentejano  
 180 Presunto do Alentejo e Paleta do Alentejo
- 181 Presunto de Barrancos e Paleta de Barrancos  
 182 Presunto de Santana da Serra e Paleta de Santana da Serra  
 183 Presunto de Campo Maior e Elvas e Paleta de Campo Maior e Elvas  
 184 Queijo de Évora  
 185 Queijo de Nisa  
 186 Queijo Mestiço de Tolosa  
 187 Rebuçados de Ovos de Portalegre  
 188 Salsicharia de Portalegre  
 190 Outros  
 190 Azeite do Alentejo Interior  
 190 Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior  
 190 Borrego de Montemor-o-Novo  
 190 Borrego do Baixo Alentejo  
 190 Carne da Charneca  
 191 Carne de Bravo do Ribatejo  
 191 Chouriço de Carne de Estremoz e Borba  
 191 Chouriço Grosso de Estremoz e Borba  
 192 Farinheira de Estremoz e Borba  
 192 Linguiça do Baixo Alentejo ou Chouriço de Carne do Baixo Alentejo  
 192 Mel do Alentejo  
 192 Morcela de Estremoz e Borba  
 193 Paia de Lombo de Estremoz e Borba  
 193 Paia de Toucinho de Estremoz e Borba  
 193 Paio de Beja  
 194 Paio de Estremoz e Borba  
 194 Queijo Serpa  
 196 Contactos
- 201 Algarve**  
 202 Azeites, Aguardentes e Licores “Sabor do Sul”  
 204 Licores Tradicionais do Algarve “Fazenda do Cré”  
 205 Queijo de Cabra do Azinhal  
 206 Sal Marinho Tradicional, Flor de Sal e Sal Líquido de Castro Marim  
 207 Outros  
 207 Batata Doce de Aljezur  
 207 Citrinos do Algarve  
 207 Mel da Serra de Monchique  
 207 Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira  
 208 Contactos
- 209 Madeira**  
 210 Bolo do Caco da Madeira  
 211 Licor Padre Manuel da Nóbrega

212 Pão de Casa da Madeira  
 214 Sidra dos Prazeres  
 216 Vinagres de Sidra  
 217 Outros  
 217 Anona da Madeira  
 218 Contactos

**219 Açores**

220 Outros  
 220 Ananás dos Açores | São Miguel

220 Carne dos Açores  
 221 Maracujá dos Açores | S. Miguel  
 221 Mel dos Açores  
 222 Melloa de Santa Maria | Açores  
 222 Queijo do Pico  
 222 Queijo de S. Jorge

Publicidade



*Festival de Gastronomia*

**MARANHO**

**SERTÃ 13 a 16**

**Julho 2017**

Venha conhecer o que de  
 melhor o **concelho da Sertã** tem  
 para lhe oferecer.

 **sertãmunicípio**  
 No centro do País, mais perto de Si

 **Turismo  
 Centro  
 Portugal**  
 Um país  
 dentro do País

[www.cm-serta.pt](http://www.cm-serta.pt)



## Produtos Tradicionais Portugueses

Doces, picantes, sumarentos, frescos, amanteigados, suculentos, fumados, amargos, carnudos, picantes, acres, acidulos, dulcíssimos, frescos, tenros, fundentes, macios, pungentes, aromáticos... é todo um mundo para qualificar sabores e saberes tradicionais, modos de produção ancestrais, genuínos, respeitadores de ambientes, terras e homens e, portanto, base da nossa Gastronomia.

Sabemos que a melhor protecção que podemos dar aos produtos tradicionais portugueses é consumi-los... A procura pelo consumidor é a melhor maneira de sustentar a sua produção e de ajudar a manter a sua tipicidade e a sua diferença para todos os outros.

No entanto, não faria mal nenhum que cada um dos nomes dos produtos tradicionais tivesse também, uma razoável protecção legal...

É que apesar do manancial produtivo que temos, a utilização dos sistemas europeus de qualificação de produtos agrícolas e agro-alimentares e de bebidas espirituosas está gravemente prejudicada em Portugal, verificando-se o abandono, por parte de muitos produtores, do uso dos nomes ou dos qualificativos que lhes deveriam dar amparo e contribuir para o seu sustento e para o das suas regiões de origem.

De facto, os produtores não aguentam a ineficiência administrativa, o excesso burocrático, a falta total de apoio senão mesmo o completo desinteresse, aliados ao excesso de controlo sobre a produção e ao deficit de inspecção sobre o mercado.

Ao contrário de muitos países da Europa, Ásia, África e América onde a Propriedade Intelectual é vista como uma ferramenta indispensável para o desenvolvimento rural, para o crescimento económico das regiões e para o comércio internacional, em Portugal a utilização destes sistemas decresce e a todos nos empobrece - económica e culturalmente.

Esquece quem não conhece... que a Origem supõe, necessariamente a Tipicidade e junta-lhe uma virtude suplementar – o saber fazer! É, portanto, indispensável associar estas duas noções de cada vez elas podem ser identificadas com certeza.

Mas como somos a QUALIFICA/oriGIn Portugal não vamos desistir! A confiança que em nós depositam os parceiros do resto do mundo dá-nos mais responsabilidades e obriga-nos a trabalhar mais. Sabemos que a ligação à rede internacional de produtores com origem qualificada – agrícolas, alimentares e não alimentares – nos ajuda a vencer a batalha que travamos desde há muito para dignificar e ajudar a dar futuro aos PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES

E esperamos também que este renovado Guia 2016 e a aplicação informática que temos em preparação constituam poderosas ferramentas de divulgação de produtos e de produtores, muitos deles justamente premiados nos Concursos de Produtos Tradicionais que organizamos (cada vez em maior número) face à qualidade, tipicidade, à diferença e à manutenção das práticas locais, autênticas e constantes que os seus produtos orgulhosamente ostentam!



**Ana Soeiro**

Directora Executiva da  
QUALIFICA/oriGIn Portugal





# PORTUGAL agro

uma ligação forte  
à nossa terra

*Feira Internacional das  
Regiões, da Agricultura  
e do Agro Alimentar*

**28 a 30 OUT. 2016**

FIL | PARQUE DAS NAÇÕES



*Bons produtos,  
Bons negócios,  
à mão de semear.*

Guia  
Queijos  
de Portugal  
2016

**Brevemente**

Guia Queijos  
de Portugal 2016

Enigma Previsível – Editores, Lda.  
Rua Gabriel Constante, Lt 230, Bl D, Loja 8 • 1950-139 Lisboa  
218 205 212 • [editores@enigmaprevisivel.pt](mailto:editores@enigmaprevisivel.pt)

ENIGMA  
editores

# Entre Douro e Minho



## Arroz de Pica no Chão de Vila Verde

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

NOTA: disponível ao longo de todo o ano, sendo, no entanto, mais consumido nos meses frios.

### Área geográfica

Concelho de Vila Verde.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

A preparação e confeção devem fazer-se no dia de consumo. O animal deve ter sido abatido e limpo na véspera.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



O arroz de pica no Chão de Vila Verde (ou arroz de cabidela, como também é conhecido) é um prato gastronómico, muito antigo e muito tradicional na região, constituído basicamente por arroz carolino e por frango caseiro ou do campo, alimentado a milho e verduras, em espaço livre, podendo "picar" no chão. Apresenta-se sob a forma de arroz caldoso, escuro e aveludado, decorrente do uso do sangue da ave (cabidela). Paladar forte com aroma avinagrado e amaciado pela salsa. O arroz que se utiliza é o carolino e como gordura, um pouco de azeite. O frango apresenta-se misturado com o arroz em peças com pele e osso. A guarnição é simples, com raminho de salsa. É servido bem quente, imediatamente após a confeção, geralmente ao almoço, aos domingos e/ou dias festivos. Em muitos lares substitui inclusivamente, o Perú de Natal. Acompanha com broa de milho e broa de centeio e com vinho tinto verde ou "vinhão", servido em tigela ou copo de barro.

## Broa do Vale do Sousa (DO)

(Denominação de Origem ainda não legalmente reconhecida)



A *Broa do Vale do Sousa* é um pão de mistura elaborado através de um processo de fabrico específico da região, sendo determinante o uso da farinha obtida dos milhos brancos lisos, do tipo "flint", maioritariamente de origem regional, em que se incluem as variedades locais Pigarro, Verdial de Aperrela e Verdial de Cete. À farinha de milho é, ainda, adicionada farinha de centeio de origem regional podendo, na sua ausência, ser usada farinha de trigo. Tem forma circular ligeiramente achatada de côdea superior fendilhada, tamanho médio, cor do miolo branco moreno, de aroma agradável, não ácido. O miolo é friável – decorrente da farinha de milho usada – e com alguns poros – face à utilização de "isco", como levedante. É cozida em forno de lenha.

### História

A história da *Broa do Vale do Sousa* está indissociavelmente ligada à cultura do milho na região, sendo-lhe inerente o uso das variedades regionais. Reflectindo quer o reconhecimento histórico quer a tradição cultural constata-se que nos concursos de "*Melhor Espiga de Milho do Vale do Sousa e Broa de Milho do Vale do Sousa*", promovidos anualmente, pela Cooperativa Agrícola do Concelho de Paredes, os primeiros dez lugares na categoria de milhos brancos lisos, metade são das espigas Pigarro, cabendo ainda às variedades regionais Verdiais, de ciclos longos, posições de destaque.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelhos de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes e Penafiel.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se inteira, com peso entre 1 e 1,5 kg e sempre devidamente acondicionada e rotulada.

### Forma de utilização

Consumida tal qual a qualquer hora do dia, integra ainda diversos pratos da gastronomia regional, conferindo-lhes carácter distintivo.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em local seco e fresco, tem uma duração de 7 dias.

### Preço indicativo em 2016

Unidade com cerca de 1 kg: entre 1,25 e 1,50 €.

## Capão de Freamunde (IGP)

Reg. Execução UE N° 2015/822 CE - 11/05 - JO L 130, 28/05/2015

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•									•	•

### Área geográfica

Todas as freguesias do concelho de Paços de Ferreira e algumas freguesias de Lousada e de Paredes.

### Forma de apresentação comercial

**Vivo:** com idade entre os 10 e 11 meses, devidamente identificado; em **carcaça:** proveniente de aves abatidas entre os 10 e 11 meses (com o fígado e moela) devidamente acondicionado e rotulado; em **carcaça congelada:** proveniente de aves abatidas entre os 10 e 11 meses.

### Forma de utilização

Assado no forno. O capão é um dos pratos mais divulgados do receituário tradicional das Terras do Sousa e constitui, para muitos, o prato base da ceia de Natal, em substituição do Perú na época Natalícia. Particularmente apreciado o Capão assado à Freamunde, com receita específica e bastante divulgada durante a semana gastronómica realizada anualmente no concelho de Paços de Ferreira.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em fresco, até 8 dias após o abate. Congelado, conserva-se durante 12 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço praticado em 2014 foi entre 60 a 70 € por animal.



O *Capão de Freamunde* é um frango proveniente das estirpes de crescimento lento do tipo Atlântico do grupo étnico *gallus domesticus*, castrado antes de atingir a maturidade sexual, que se destina exclusivamente à produção de carne de qualidade, tendo regras específicas de alimentação e manejo. São apenas utilizadas quer as estirpes *Redbro* de pescoço coberto e *Redbro* de pescoço pelado, dando as primeiras origem a animais mais pesados, quer as raças tipicamente portuguesas existentes na zona norte de Portugal: *Pedrês Portuguesa*, *Preta Lusitânica* e *Amarela*.

Face ao modo de produção seguido na área geográfica o Capão de Freamunde vivo tem penugem vermelha, ausência de crista e de barbilhões, peito largo, com grande abundância de massa muscular e peso entre 5 e 7 kg. Em carcaça tem cor amarelada, aspecto macio, pele fina, lisa, hidratada e com poros pouco marcados e peso entre 3 e 4,5 kg.

### História

Já no séc. XII o capão seria um dos produtos principais do pagamento das dízimas do Mosteiro de Ferreira, próximo de Freamunde. Da mesma forma, o capão foi, através de toda a Idade Média, um dos meios de pagamento de impostos ao clero ou aos senhores feudais da região.

Há documentos que atestam a existência da "Feira dos Capões" em Freamunde desde o século XV. A compra e escolha de um bom capão faz-se sobretudo na Feira dos Capões em Freamunde que se realiza todos os anos no dia 13 de Dezembro, dia de Santa Luzia. Esta feira foi oficialmente instituída por D. João V em 1719. Esta feira continua a realizar-se a 13 de Dezembro, atraindo milhares de visitantes e de compradores do reputado Capão.

## Cebola do Vale do Sousa



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

A região de origem desta variedade tradicional está circunscrita ao Sousa e alguns concelhos do Tâmega.

### Forma de apresentação comercial

Comercializada em fresco e inteira.

### Forma de utilização

Muito utilizada na gastronomia local onde se faz acompanhar em diversos pratos típicos do receituário deste território. É ainda consumida tradicionalmente em eventos locais apresentando-se fresca, descascada, cortada em quatro pedaços, embebida em vinho verde tinto da região e temperada com uma pitada de sal e um pouco de azeite.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em ambiente fresco, dura cerca de 1 ano.

### Preço indicativo em 2016

0,40 a 0,60 €/kg.

A cebola do Vale do Sousa é produzida a partir de uma planta herbácea, de folha cerosa e raiz fasciculada, pertencente à variedade tradicional Garrafal, género *Allium*, família das *Liliáceas*. Esta variedade de cebola por ser cultivada no Vale do Sousa apresenta uma forma alongada (elíptica larga), sendo o bolbo grande e de diâmetro médio. A cor dominante das escamas secas do bolbo é acastanhada a amarelo-torrado. A intensidade da cor dominante das escamas frescas é clara. Esta cebola caracteriza-se pela sua reduzida acidez e o baixo teor em matéria seca.

Na região a sementeira é realizada no Inverno sendo o "cebolo" transplantado para o terreno em Março/Abril para que a colheita das cebolas decorra em Agosto/Setembro, visando a sua comercializado na feira de S. Bartolomeu e de N. Senhora das Vitórias.

Tendo em conta a importância regional desta variedade, a ADER-SOUSA – Associação de Desenvolvimento Rural das Terras do Sousa já propôs a sua inscrição no Catálogo Nacional de Variedades.

### História

Relatos dão nota de que a sua comercialização local já se realizava no séc. XVIII, na região do Vale do Sousa. *Nos fins de Agosto, em Penafiel, realizava-se a feira das cebolas, tinha como patrono S. Bartolomeu, que na noite de 23 para 24 solta o diabo. «(...) A feira de S. Bartolomeu foi sempre muito concorrida, e segundo a concessão, devia durar três dias, embora há cento e tal anos se realizava num só dia, e era uma espécie de feira e romaria. As cebolas são o seu maior produto agrícola exposto e transacionado para além das melancias e melões de "casca de carvalho", e até cães de caça»* (Fonte: Penafiel Há Cem Anos I – 1890-1894).

A feira das cebolas foi-se realizando no lugar da Devesa até meados do Séc. XX. Actualmente esta feira realiza-se na Avenida Gaspar Baltar e ruas próximas ao santuário N. Senhora da Piedade e Santos Passos.

Também em Felgueiras se realiza a feira das cebolas, profundamente relacionada com a primeira festa dedicada a N. Senhora das Vitórias, datada de 1924. Segundo a publicação "Festas das Vitórias'15", Joaquim Luís Costa refere «*Quanto à festa em si, os festejos dividem-se, normalmente, entre a componente religiosa, a parte profana, que não podia faltar, e, por fim, a componente comercial, com destaque para a Feira das Uvas. (...) Aqui, as melancias, os melões, as cebolas e os doces regionais são as "estrelas" do último dia de festejos. (...)»*.

## Chocolates da “Pedaços de Cacau”

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Forma de apresentação comercial

**Bombons:** caixas com 3, 9 e 18 unidades. **Tabletes:** unidades, de 30 g e de 100 g, embaladas em papel de estanho e embrulhadas numa faixa de papel. **Chupa-chupas:** unidades, pequenas e grandes, embaladas em sacos de polycarbonato alimentar.

### Forma de utilização

Consumir em fresco, em qualquer altura e sempre que apeteça.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Bombons:** armazenar em local seco e fresco (temperatura máxima recomendada 15°C) – Validade 120 dias. **Tabletes e chupa-chupas:** armazenar em local seco e fresco (temperatura máxima recomendada 15°C) – Validade 1 ano.

### Preço indicativo em 2016

**Bombons:** caixa com 3 unidades: 3,00 €; caixa com 9 unidades: 8,70 €; caixa com 18 unidades: 16,50 €. **Tabletes:** unidade de 30 g: 1,95 €; unidade de 100 g: 4,00 €. **Chupa-chupas:** unidade pequena: 1,50 €; unidade grande: 2,50 €.



### Produtos da “Pedaços de Cacau”

**Bombons de Chocolate:** Bombons diversos de fabrico totalmente artesanal. As “cápsulas” de chocolate, preparadas a partir de puro chocolate belga, são recheadas com diferentes recheios elaborados só com produtos naturais que remontam aos sabores portugueses da nossa infância. De consistência firme e macia, que se derrete na boca, apresentam um equilíbrio perfeito entre o chocolate negro e a doçura dos diferentes recheios. Os recheios disponíveis são: mel, caramelo, limão, laranja, creme de avelã, cacau crocante, morango crocante, frutos silvestres e vinho do Porto.

**Tabletes de Chocolate Negro:** De fabrico artesanal, as tabletes de chocolate são preparadas a partir de chocolate negro com 72% de cacau e cobertas com diferentes tipos de cobertura. De consistência dura, apresentam um equilíbrio perfeito entre o chocolate negro e as diferentes coberturas. Contém elevada percentagem de cacau e baixa quantidade de hidratos de carbono e gordura. As coberturas disponíveis são: laranja e noz, coco e amêndoa, gengibre e canela, flor de sal e malagueta, pimenta rosa e hortelã-pimenta.

**Chupa-chupas de Chocolate de Leite:** chupa-chupas (também conhecidos por “lollipops”) de diversos formatos, preparados artesanalmente a partir de chocolate ao leite com 34% de cacau e cobertos com crocante ou açúcar colorido. Apresentam consistência dura e textura suave e aveludada.

### História

Fruto de uma grande paixão pelo chocolate, em março de 2013 nasce o projeto Pedaços de Cacau®, tornando-se marca registada em Janeiro de 2014.

A Pedaços de Cacau® é uma empresa direccionada para a produção de chocolate em diversas formas, como bombons, tabletes e chupa-chupas. Todos os produtos são confeccionados e decorados de forma artesanal, utilizando matéria-prima de alta qualidade, conferindo ao produto final um toque de excelência, destinado à sensibilidade aprimorada de bons e verdadeiros apreciadores. O chocolate belga utilizado é proveniente de cacau plantado através de práticas sustentáveis na África Ocidental.

A missão da Pedaços de Cacau® consiste em proporcionar momentos únicos de degustação, alegria e prazer a todos os que provam os seus produtos.



## Fumeiro de Amarante



### Produtos do Fumeiro de Amarante

**Salpicão Palito:** de cor vermelha escura, carne tenra notando-se as infiltrações de gordura, com sabor a vinha de alhos, na qual sobressai o louro e o vinho verde tinto. A tripa natural de porco é fechada numa das extremidades com recurso a fecho tipo sobresscrito, preso com palitos de madeira. Como ingredientes são usados lombo do cachaço, vinho verde tinto da região de Amarante, alho, sal e louro. A carne do lombo do cachaço é colocada em vinha de alhos durante cerca de 12 dias após o que é ensacada. A secagem/fumagem decorre durante 20 dias, pelo menos, sendo usadas lenhas de carvalho e de plátano.

**Chouriça de Carne:** de cor escura, com sabor a vinha de alhos, na qual sobressai o louro e o vinho verde tinto. O enchimento é feito em tripa natural 38/40. Como ingredientes são usados carne e gordura de porco, cortadas em pedaços pequenos, vinho verde tinto da região de Amarante, alho, sal e louro. A carne e a gordura são partidas em pedaços e colocados em vinha de alhos durante cerca de 6 a 8 dias, após o que é feito o enchimento em tripa natural. A secagem/fumagem decorre durante 8 a 10 dias, consoante a época do ano, sendo usadas lenhas de carvalho e de plátano.

**Mouro:** de cor muito escura quase negra, com sabor a vinha de alhos, na qual sobressai o sabor a vinho verde tinto e um leve odor a cominhos. O enchimento é feito em tripa natural 38/40. Como ingredientes são usados carne e gordura de porco, cortadas em pedaços pequenos, sangue de porco, vinho verde tinto da região de Amarante, alho, sal, louro e cominhos. A carne e a gordura são partidas em pedaços e colocados, com o sangue, em vinha de alhos, com um pouco de cominhos, durante cerca de 6 a 8 dias, após o que é feito o enchimento em tripa natural. A secagem/fumagem decorre durante 8 a 10 dias, consoante a época do ano, sendo usadas lenhas de carvalho e de plátano.

**Linguíça:** de cor encarniçada, com sabor a vinha de alhos, na qual sobressai o louro e o vinho verde branco e alho e sabor ligeiramente picante e pungente. O enchimento é feito em tripa natural 38/40. Como ingredientes são usados carne magra e gordura de porco, vinho verde branco da região de Amarante, alho, sal pimentão, louro e malagueta. Como invólucro é usada a tripa natural de porco. A carne e a gordura são partidas em pedaços e colocados em vinha de alhos durante cerca de 6 a 8 dias, após o que é feito o enchimento em tripa natural. A secagem/fumagem decorre durante 8 a 10 dias, consoante a época do ano, sendo usadas lenhas de carvalho e de plátano.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Amarante.

### Fornato

**Salpicão Palito:** Ensacado cilíndrico direito, com cerca de 400 g, 25 cm de comprimento e 12 a 15 cm de diâmetro. **Chouriça de Carne:** Enchido em forma de ferradura, com cerca de 300 g e com 35 cm de comprimento quando esticado. **Mouro:** Enchido em forma de ferradura, cerca de 300 g e com 30 a 35 cm de comprimento quando esticado. **Linguíça:** Enchido em forma de ferradura, cerca de 300 g e com 35 cm de comprimento quando esticado.

### Forma de apresentação comercial

Os produtos apresentam-se tal qual ou embalados em filme plástico.

### Forma de utilização

**Salpicão Palito:** Enchido nobre, consome-se cru, cortado em fatias finas, dada a natureza da carne que o constitui: peça única, inteira, de lombo do cachaço. Pode ser consumido ao longo de todo o ano.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em condições normais de humidade e temperatura têm uma duração média de 180 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto os preços praticados em 2014 foram: **Salpicão Palito:** 18 €/kg; **Chouriça de Carne:** 12 €/kg; **Mouro:** 18 €/kg; **Linguíça:** 18 €/kg.

NOTA: A Salsicharia Amarantina produz ainda outros enchidos e fumados.

## Fumeiro de Ponte de Lima

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.

### Área geográfica

Ponte de Lima.

### Forma de utilização

**Chouriço Mouro:** muito apaladado, é excelente como entrada ou merenda, assado na brasa ou em aguardente. Pode também ser consumido cozido ou grelhado. Deve ser sempre confeccionado antes do consumo. **Entremeada em Vinha d'Alhos:** pode ser consumida crua (cortada em fatias muito finas) e cozida ou grelhada (em fatias mais espessas). **Linguiça:** pode ser consumida crua, cortada em rodela fina na diagonal. Também pode ser cozida, grelhada ou assada em aguardente em assadores de barro ou num churrasco. **Alheira Especial, Alheira de Vitela e Alheira de Caça:** excelentes como entradas – grelhadas, assadas ou na chapa – inteiras ou às rodela ou como refeição, acompanhadas com arroz branco, salada ou grelos. **Chouriça de Carne e Chouriça de Carne à Ticasimiro:** comem-se crus, assados em aguardente ou na grelha. Cozidos, quentes ou frios. Não pode faltar no cozido à portuguesa, no caldo verde, no arroz com feijão e na feijoada. **Barriga Fumada, Costelinha Cura Natural e Toucinho Cura Natural:** peças excelentes para degustar num cozido à portuguesa, num arroz de feijão, ou grelos, malandrinho, numa feijoada ou simplesmente cozidas. A barriga fumada, de sabor suave e apaladado, devido ao entremeado das carnes e à sua vinha-d'alhos tradicional, é também excelente crua – cortada em fatias muito finas.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Alheira Especial, Alheira de Vitela, Alheira de Caça, Chouriço Mouro, Entremeada em Vinha d'Alhos e Linguiça:** conservar em ambiente refrigerado entre 0°C e 5°C – 60 dias de validade. **Chouriça de Carne e Chouriça de Carne à Ticasimiro:** conservar em ambiente fresco e seco – 120 dias de validade. **Costelinha e Toucinho:** conservar em ambiente fresco e seco – 90 dias de validade. **Barriga Fumada:** conservar em ambiente fresco e seco – 60 dias de validade.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto os preços praticados em 2015 foram: **Alheira Especial:** 10 €/kg; **Alheira de Vitela:** 11 €/kg; **Alheira de Caça:** 12 €/kg; **Chouriça de Carne à Ticasimiro:** 18,50 €/kg; **Chouriça de Carne:** 16,50 €/kg; **Chouriço Mouro:** 13,00 €/kg; **Costelinha e Entremeada em Vinha d'Alhos:** 16 €/kg; **Toucinho:** 16,50 €/kg; **Linguiça:** 12,50 €/kg; **Barriga Fumada:** 15,50 €/kg.

NOTA: A Minhofumeiro produz ainda outros enchidos e fumados.



### Produtos do Fumeiro de Ponte de Lima

**Chouriço Mouro:** as carnes entremeadas de suíno são cortadas, temperadas e misturadas com o sangue de suíno. Cheias em tripa de porco, atadas manualmente, são depois sujeitas a um processo longo de cura artesanal em fumeiro de azinho e em ambiente refrigerado. Por fim o enchido é embalado em atmosfera protetora ou em vácuo.

**Entremeada em Vinha d'Alhos:** as peças são selecionadas, aparadas e colocadas em vinha-d'alhos tradicional. São depois curadas em ambiente refrigerado e humidade controlada levando um leve toque de fumeiro com lenha de azinho. Tem sabor suave e apaladado, devido ao entremeado das carnes e à sua vinha-d'alhos tradicional.

**Linguiça:** as carnes são selecionadas, cortadas, temperadas com vinho verde da região, alho e especiarias, cheias em tripa de carneiro, em forma de vela, as quais são atadas manualmente. Segue-se um processo, de cura longa com frio, só levando um toque de fumo, muito "ténue", com lenha de azinho. Segue-se o embalamento em atmosfera protetora ou vácuo. Tem consistência ligeiramente rija, devido à boa cura e muita carne. Sabor condimentado com o Vinho Verde da região e com as especiarias que compõem a vinha d'alhos onde a carne marinou.

**Alheira Especial, Alheira de Vitela e Alheira de Caça:** apesar de diferentes os três tipos de alheira Minhofumeiro passam pelo mesmo processo: as várias carnes de porco (alheira especial), de vitela (alheira de vitela) ou de caça (alheira de caça) são selecionadas, temperadas, cozidas e desfiadas. Misturam-se com o pão, enchem-se em tripa de porco natural e são atadas manualmente. Curadas em ambiente refrigerado e humidade controlada levando um leve toque de fumeiro com lenha de azinho. Por fim o enchido é embalado em atmosfera protegida ou vácuo.

**Chouriça de Carne e Chouriça de Carne à Ticasimiro:** as carnes são selecionadas, cortadas, temperadas e cheias em tripa de porco, as quais são atadas manualmente. Por fim estes enchidos são curados em fumeiro com lenha de azinho e em ambiente refrigerado, seguindo-se o embalamento em atmosfera protegida ou vácuo.

**Barriga Fumada, Costelinha Cura Natural e Toucinho Cura Natural:** as várias peças são selecionadas e aparadas. De seguida colocam-se em salmoura com vinha d'alhos tradicional. Após algum tempo é feita a demolha para libertação do sal em excesso. Segue-se, no caso da costelinha e do toucinho, um processo de cura longa a frio, só levando um toque de fumo, muito "ténue", com lenha de azinho. Já a barriga fumada é curada, ora em fumeiro com lenha de azinho, ora em ambiente refrigerado. Por fim são embaladas a vácuo.

# Minhofumeiro®



[WWW.MINHOFUMEIRO.PT](http://WWW.MINHOFUMEIRO.PT)

## Fumeiro “Quinta dos Fumeiros”

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Ponte de Lima.

### Forma de utilização

**Chouriço Serra d’Arga:** pode ser consumido cru, cortado em rodela finas, ou na confecção de diversos pratos tradicionais.

**Salpicão Serra d’Arga:** deve ser consumido cru. É ideal para ser consumido como aperitivo acompanhado de uma boa broa.

**Chouriço de Cebola:** característico do Minho, mais especificamente de Ponte de Lima, o chouriço de cebola tanto pode ser usado no típico arroz de sarrabulho de Ponte de Lima como no tradicional cozido à Portuguesa. Pode também ser assado na brasa/chapa, ou então em aguardente, acompanhado de broa o que o torna um aperitivo de excelência. **Lombo do Cachaço:** de sabor agradável e pouco salgado, este produto possui uma vasta gama de utilizações possíveis, tanto cru como cozinhado. Aconselha-se a que seja fatiado em fatias finas devendo a tripa ser retirada antes de o saborear.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Chouriço Serra d’Arga e Lombo do Cachaço:** conservar em local fresco e seco – 90 dias. **Salpicão Serra d’Arga; Chouriço de Cebola e Barriga de Porco Fumada:** conservar em local fresco e seco – 180 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto, em 2015 os preços praticados foram: **Chouriço Serra d’Arga:** 19,50 €/kg; **Salpicão Serra d’Arga:** 26 €/kg; **Chouriço de Cebola:** 12 €/kg; **Barriga de Porco Fumada:** 14 €/kg; **Lombo do Cachaço:** 18 €/kg.



### Produtos “Quinta dos Fumeiros”

**Chouriço Serra d’Arga:** enchido fumado, cheio em tripa natural de porco, feito à base de pedaços de carne e gordura de suíno e condimentado com sal, alho e especiarias. Tem forma de ferradura, cor vermelha escura e consistência firme ao corte. Sabor com travo ligeiramente picante, potenciado pela mistura do pimentão doce e do pimentão picante, que se prolonga na boca após degustação. Curado em fumeiro com lenha de azinho, possui um ligeiro e agradável aroma a fumo.

**Salpicão Serra d’Arga:** enchido fumado, cheio em tripa de vaca, produzido à base de carne (lombo) e gorduras de porco. As carnes são cortadas em pedaços e temperadas com alho, sal e especiarias. De forma cilíndrica, tem cor avermelhada, aroma a vinha d’alhos e sabor ligeiramente picante.

**Chouriço de Cebola:** enchido fumado, feito à base de carne, gordura e sangue de porco e de cebola portuguesa, condimentado com sal e especiarias. Cheio em tripa natural de porco apresenta forma de ferradura, cor escura, quase negra, sabor suave a cebola e aroma a cebola e fumo.

**Barriga de Porco Fumada:** produto fumado, constituído pela barriga de porco. As barrigas, depois de selecionadas as menos gordas, são colocadas em vinha-d’alhos. Após algum tempo, segue-se o processo de secagem em fumeiro com lenha de azinho. Ao corte apresenta cor vermelha escura e gordura de cor branca. Sabor agradável, a alho e vinho e aroma ligeiramente fumado.

**Lombo do Cachaço:** produto fumado, constituído pela peça inteira do cachaço de porco e revestido por tripa. Após cuidada selecção os cachaços são aparados e colocados em vinha-d’alhos tradicional (vinho tinto da região – “vinhão”, alho, sal e pimenta) durante algum tempo. São depois revestidos com tripa e levados ao fumeiro. Exteriormente apresenta uma coloração escura proveniente do tempo de maturação na vinha d’alhos. Interiormente apresenta cor avermelhada com alguns veios brancos de gordura.

## Licores e Doces “Casa de Encosturas”



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

O concelho de Cabeceiras de Basto integra a unidade geográfica do Ave e tem como limites naturais, a Norte, as serras da Cabreira e Barroso, a Este, o rio Bessa, a Sul e Sudeste, em grande parte o rio Tâmega e a Oeste a Serra da Lameira.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço em 2014 foi de:

#### Licores:

- Garrafa de 50 ml: 3,50 €;
- Garrafa de 200 ml: 10 €;
- Garrafa de 500 ml: 15 €.

#### Doces:

- Frasco de 50 g: 1,80 €;
- Frasco de 250 g: 4,50 €.

### Produtos “Casa de Encosturas”

#### Licores

Límpidos e muito aromáticos, são produzidos sem recurso a aromatizantes ou corantes artificiais, havendo tendência para acentuar o seu sabor com a idade. Todo o processo de produção é verdadeiramente artesanal.

Licor de Laranja Casa de Encosturas: produzido com laranjas frescas, cujo “vidrado” da casca ficará em maceração em álcool por um longo período de tempo. O teor alcoólico deste licor é de 22%.

Licor de Ervas Aromáticas Casa de Encosturas: licor produzido na região de Cabeceiras de Basto, onde as Ervas Aromáticas que o compõem são plantadas e colhidas nos jardins da Casa de Encosturas. Este *bouquet* de aromas ficará em maceração em álcool por um longo período de tempo. O teor alcoólico deste licor é de 26%.

#### Doces e Geleias

Produzidos apenas com produtos naturais, as abóboras são cultivadas na horta da casa e o alecrim e as pétalas de flores nos seus jardins. Não são utilizados quaisquer aditivos ou conservantes artificiais.

Doce Extra de Abóbora com Alecrim Casa de Encosturas: com um subtil toque a Alecrim, reinventa o tradicional gosto dos doces de abóbora, acrescentando-lhe sabor e novidade. Irresistível a acompanhar queijos frescos ou sobremesas ou uma simples e fina bolacha de água e sal.

Geleia Jardins Secretos Casa de Encosturas: com uma fragrância e sabor subtil, esconde as pétalas das flores que o compõem: rosas, capuchinha, amores-perfeitos e a flor da sálvia. A Geleia tem a textura leve das pétalas que se dissolvem no paladar. Irresistível a acompanhar “pãezinhos” acabados de fazer ou uma simples e fina bolacha de água e sal.

## Melão Casca de Carvalho do Vale do Sousa (DO)

(Denominação de Origem ainda não legalmente reconhecida)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
						•	•	•			

### Área geográfica

Dadas as exigências em solos, clima e saber fazer, o melão casca de carvalho apenas atinge as características descritas quando cultivado nalgumas freguesias dos concelhos de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes e Penafiel.

### Forma de apresentação comercial

É comercializado inteiro, na época própria.

### Forma de utilização

Como sobremesa, como refrescante a qualquer hora do dia e como entrada, sempre que possível acompanhado de presunto da região e de vinho verde.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em ambiente fresco, dura cerca de 15 dias, após colheita. Em atmosfera controlada (0°C / 5°C) dura cerca de 21 dias. À temperatura ambiente dura 5 dias.

### Preço indicativo em 2016

6 €/kg.



Tem peso médio de 4 a 5 kg, forma oblonga curta a normal, casca bem firme e bastante aromático. A casca pode apresentar cor cinzenta, cinzenta-esverdeada ou amarela – esverdeada, mas sempre com manchas pretas. Apresenta reticulado médio a fino (daí o nome casca de carvalho), com ou sem verrugas, sendo a espessura da casca fina a média. A polpa tem textura vítrea com ou sem fibras, de cor variável sendo maioritariamente encontrada a tonalidade salmão. Tem sabor activo, equilibrado entre o doce e o apimentado, apresentando alto teor de açúcar em comparação com outros ecótipos cultivados noutras zonas. A polpa é sumarenta, mas não em excesso. Quando maduro as sementes ficam soltas, fazendo ruído ao sacudir o fruto.

### História

José do Barreiro, em Monografia escrita em 1922 refere o seguinte «(...) É terra muito fértil em todos os géneros agrícolas do nosso paiz, cria muito gado de toda a qualidade e nos seus montes há bastante caça. São notavelmente grandes, como abóboras, os melões vulgares de Casconha, mas de fraco sabor. Também há, porém, na freguesia quem os cultive dos pequenos, apimentados e finos, e quem produza vinho verde do melhor.» É, desde há gerações, cultivado e procurado nas feiras e romarias da região. Acerca desta realidade afirma José Augusto Vieira, autor do célebre "Minho Pitoresco" editado em 1887, «Deixando a igreja de Bitarães descobre-se logo adiante o entroncamento das estradas em Sequeiros, lugar de Lodaes do vizinho concelho de Lousada e terra privilegiada que no grande Vale do Sousa melhor produz o saboroso melão ou a açucarada melancia. Quando o melão de Sequeiros, cor de ouro pimenta, aparece no mercado de Penafiel, ou de Paredes, o que é raro, os gulosos batem as palmas de contentes, e até os olhos lhes sorriem, sentindo já o antegosto da fruta delicada que vão saborear. Imagine o leitor o que será quando qualquer desses gourmands se encontra mesmo em Sequeiros, na casa dos Padres, por exemplo, que são os mais distintos cultivadores dessa fruta».

O mesmo autor refere mais à frente, no seu texto, que outro local de forte cultivo de melões é o lugar de Casconha, freguesia de Sobreira, concelho de Paredes (referido também por José do Barreiro, Monografia de Paredes, de 1922/24).

## Cabrito das Terras Altas do Minho (IGP)

Carne muito saborosa e succulenta de coloração avermelhada e sabor característico, devido à alimentação feita à base de leite materno, proveniente de caprinos das raças *Bravia* e *Serrana*.

### Área geográfica (produção)

Distrito de Viana do Castelo, e alguns concelhos limítrofes dos distritos de Braga, Porto e Vila Real.



## Carne Cachena da Peneda (DOP)

Carne muito tenra, com consistência firme e húmida, denotando succulência e coloração que oscila do rosa ao vermelho-escuro, obtida a partir de bovinos de raça *Cachena*.

### Área geográfica (produção)

Algumas freguesias dos concelhos de Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Vila Verde e Terras de Bouro.



## Chouriça de Carne de Melgaço (IGP)

Enchido tradicional curado pelo fumo e pelo frio, em forma de ferradura, de cor castanha clara, confeccionado a partir de pedaços pequenos de carnes do cachaço, toucinho, aparas e gorduras de suínos da raça *Bisara* explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos.

### Área geográfica

A origem e área de produção do porco *Bisaro* estão circunscritas aos concelhos da região Norte. A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço.



Publicidade

*Sabores d'Alto Minho*  
fumeiro tradicional  
arcosdevaldevez

O Alto Minho à sua mesa



Mail: [info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)  
Site: [www.saboresdovez.com](http://www.saboresdovez.com) - Tel: 300 509 206



## Chouriça de Sangue de Melgaço (IGP)

Enchido tradicional, curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, com um diâmetro entre 2 e 4 cm e comprimento entre 20 e 35 cm, confeccionado com aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de suínos da raça Bísara explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos.



### Área geográfica

A origem e área de produção do porco Bísaro estão circunscritas aos concelhos da região Norte. A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço.

## Fogaça da Feira (IG)

A *Fogaça da Feira* é um pão doce proveniente de um preparado com farinha de trigo, ovos, fermento de padeiro/levedura fresca, água, açúcar, manteiga, canela, sal e sumo e raspa de limão, o qual, depois de amassado e levedado, é cozido em forno. Tem uma forma cónica, apresentando no topo quatro bicos que sugerem as quatro torres do Castelo de Santa Maria da Feira.

### Área geográfica

Concelho de Santa Maria da Feira.

## Mel das Terras Altas do Minho (DOP)

Mel, predominantemente de ericáceas, de cor escura, podendo apresentar-se no estado fluido ou no estado sólido (cristalizado). O mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35% pode utilizar a designação de "Mel de Urze" ou "Mel de Queiró".



### Área geográfica (produção, extracção e acondicionamento)

Alguns concelhos dos Distritos de Braga, Vila Real, Porto, Aveiro, Viseu e Viana do Castelo.

## Presunto de Melgaço (IGP)

Presunto fumado obtido a partir de pémis frescos com peso superior a 10 kg, provenientes de suínos, de raça Bísara explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos, abatidos com o peso vivo mínimo de 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas.



### Área geográfica

A origem e área de produção do porco Bísaro estão circunscritas aos concelhos da região Norte. A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço.

## Salpicão de Melgaço (IGP)

Enchido tradicional curado pelo fumo, de forma recta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre os 4 e os 8 cm e comprimento entre 14 e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, pernas e pás de suínos de raça Bísara explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos.



### Área geográfica

A origem e área de produção do porco Bísaro estão circunscritas aos concelhos da região Norte. A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço.



## Arroz de Pica no Chão de Vila Verde

## Produtores

**Restaurante do Alívio**

Alívio – Lugar da Gândara  
4730-570 Soutelo – Vila Verde  
Tel: (+351) 253 322 106

**Restaurante Luena**

Praça da República, 67  
4730-732 Vila Verde  
Tel: (+351) 253 319 540  
info@vilaluena.com

**Restaurante Manjar do Mar**

Rua Dr Francisco Antº Gonçalves, 18  
4730-450 Vila de Prado  
Tel: (+351) 253 924 800

**Restaurante Martinho**

Alívio  
4730-571 Soutelo – Vila Verde  
Tel: (+351) 253 322 770

**Restaurante Torres**

Rua 3, Lugar do Faial  
4730-400 Vila Verde  
Tel: (+351) 253 361 619

**Restaurante Varanda do Lima 2**

4730-571 Soutelo  
Tel: (+351) 253 322 794

**Restaurante Visconde**

Rua 25 de Abril  
4730-735 Vila Verde  
Tel: (+351) 253 311 776

## Locais de Venda

Nos produtores indicados.

## Broa do Vale do Sousa

## Agrupamento de Produtores

**Cooperativa Agrícola Concelho de Paredes, CRL**

Rua Infante D. Henrique, 94  
4580-111 Paredes  
Tel: (351) 255 780 710  
servadm@cooparedes.com

## Locais de Venda

**Cooperativa Agrícola do Concelho de Paredes**

Entregas às 3ªs e 5ªs feiras  
Tel: (351) 255 780 710  
Fax: (351) 255 780 719  
servadm@cooparedes.com

**Outros locais de venda**

Restaurantes locais, mercado local, explorações agrícolas e feiras nacionais, internacionais e eventos do sector.

## Capão de Freamunde

## Agrupamento de Produtores

**Associação de Criadores de Capão de Freamunde**

Rua Abílio Barros, Nº 30  
4595-317 Freamunde  
Tel: (+351) 938 380 835  
oemaildoricardograca@gmail.com

**Contacto alternativo:**

Junta de Freguesia de Freamunde  
Tel: (+351) 255 870 066 das 18h00 às 20h00

## Locais de Venda

Na Feira de St.ª Luzia em Freamunde (13 de Dezembro de cada ano) e em restaurantes locais ou da rede INATEL.

## Cebola do Vale do Sousa

## Agrupamento de Produtores

**Confraria do Presunto e da Cebola do Vale do Sousa – CPCVS**

Rua de "O Cedro", 79  
4560-503 Penafiel  
Tel: (+351) 255 780 710  
confraria.presunto.cebola@gmail.com

## Locais de Venda

Restaurantes locais, mercado local, explorações agrícolas e feiras nacionais, internacionais e eventos do sector.

## Chocolates da "Pedacões de Cacau"

## Produtores

**Maria Raquel Ribeiro Lima - Pedacões de Cacau**

Rua dos Italianos, 40 - R/C Dto.  
4405-663 Gulpilhares  
Tel: (+351) 938 459 711  
pedacoscacau@gmail.com

## Locais de Venda

Na loja online do produtor ou em **Algés:** 15 Tostões; **Gondomar:** Diálogos da Primavera; **Leiria:** Canto dos Sabores; **Lisboa:** Spot das Artes; **Murtosa:** Olhar e Paladares; **Porto:** Maria Bôla, Mais Food, Cantos da Casa e Boutique Quinta do Ferro; **Vila Nova de Gaia:** Cantinho das Aromáticas e Mercado dos Sabores; **Vila Real:** Mimosear.

## Fumeiro de Amarante

## Produtores

**Salsicharia Amarantina, Lda. (Fumeiro São Gonçalo)**

Lugar de Ramos – Telões  
4600-752 Amarante  
Tel: (+351) 255 499 310  
fumeirosaogoncalo@hotmail.com  
www.fumeirosaogoncalo.com

## Locais de Vendas

Directamente no produtor ou em **Amarante:** Mercado Municipal e Dolmen; **Lisboa:** Figueira Marca-Te (último fim-de-semana de cada mês, na Praça da Figueira).

## Fumeiro de Ponte de Lima

## Produtores

**Minhofumeiro, Lda.**

Rua da Vila Corneliã, 2270 – Correlhã  
4990-295 Ponte de Lima  
Tel: (+351) 258 742 421  
qualidade@minhofumeiro.pt  
www.minhofumeiro.pt

## Locais de Vendas

Directamente no produtor ou em **Lisboa:** Lojas Francas de Portugal (Aeroporto de Lisboa); **Outras localidades:** em conceituados locais de restauração, comércio tradicional, hiper e supermercados e em feiras e eventos do sector.

Publicidade



# Paladar à Moda Antiga

Rua Agostinho G Abreu 323, 4600-752 Amarante - Tlm: +351 918 677 587  
fumeirosaogoncalo@hotmail.com - www.fumeirosaogoncalo.com



## Fumeiro da Serra d'Arga

## Produtores

Quinta dos Fumeiros, Lda.  
Rua do Souto, 129  
4990-680 Poiares – Ponte de Lima  
Tel/Fax: (+351) 258 763 766  
geral@quintadosfumeiros.com  
www.quintadosfumeiros.com

## Locais de Vendas

Directamente no produtor ou na rede Intermarché e em feiras e eventos do sector.

## Licores e Doces "Casa de Encosturas"

## Produtores

António Luís Vaz Maia – Casa de Encosturas  
4860-135 Cabeceiras de Bastos  
Tlm: (+351) 966 040 186  
geral@casadeencosturas.com  
www.casadeencosturas.com

## Locais de Vendas

Na loja *on-line*: [www.casadeencosturas.com/pt/](http://www.casadeencosturas.com/pt/) e Lojas *Gourmet* em todo o país, na Casa de Serralves (Porto) e em feiras e eventos do sector.

## Melão C. de Carvalho do Vale do Sousa

## Agrupamento de Produtores

Ass. de Produtores de Melão e de Hortícolas do Vale do Sousa  
Av. Combatentes da Grande Guerra  
Edifício Lousatur, 3º Piso  
4620-141 Lousada  
Tlm: (+351) 919 099 507

## Locais de Vendas

Restaurantes locais, exploração agrícola, rede Intermarché, no mercado local e em feiras e eventos do sector.

Publicidade

CASA DE  
ENCOSTURAS

★ LICORES E DOCES REGIONAIS ★

LICORES | DOCES EXTRA | MARMELADAS



PRODUÇÃO ARTESANAL

100% NATURAL

SEM CORANTES NEM CONSERVANTES



4860 - 135 CABECEIRAS DE BASTO | + 351 966 040 186 | + 351 934 568 062

GERAL@CASADEENCOSTURAS.COM | WWW.CASADEENCOSTURAS.COM | CASA DE ENCOSTURAS

# Trás-os-Montes e Alto Douro



## Alheira de Mirandela (IGP)

(Reg. Execução UE N° 2016/292 CE - 19/02 - JO L 55/3, 02/03/2016)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Mirandela.

### Forma de apresentação comercial

A Alheira de Mirandela pode ser comercializada tal qual, devidamente identificada com o rótulo do produtor e a marca de conformidade ou acondicionada em embalagens de cartão, de plástico ou de outros materiais apropriados, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

### Forma de utilização

Como petisco, grelhada e cortada em troços. Como prato principal, grelhada e acompanhada de grelos amargos cozidos e batatas cozidas, de preferência ambos de Trás-os-Montes.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em embalagem de origem, conservada no frio: 60 dias. Tal qual, conservada no frio: 20 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Enchido tradicional fumado, cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco da raça *Bísara*, em linha pura ou resultante do seu cruzamento com as raças *Landrace*, *Large White*, *Duroc* e *Pietrain* (desde que 50% de raça *Bísara*), toda a carne de galinha, excepto vísceras, pão regional de trigo (embebido na calda de cozedura das carnes), azeite de Trás-os-Montes e banha, condimentados com sal, alho seco não geminado e colrau doce e ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça (pato, perdiz, coelho, lebre ou faisão). Tem formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas, de tamanho reduzido e cujo invólucro é constituído por tripa natural salgada de vaca.

### História

A origem das Alheiras de Mirandela remonta aos fins do século XV, princípios do séc. XVI e está associada à presença dos judeus em Trás-os-Montes, após a sua expulsão de Castela (1492). As populações transmontanas conhecendo o bom sabor da alheira começaram a fabricá-la, mas juntaram-lhe carne de porco que julgavam estar na sua origem. O alho, como condimento, veio a constituir o suporte da designação do novo enchido.

1979  
DESDE



# AMIL

ALHEIRAS



Alheiras AMIL  
Bairro da Preguiça  
5370 Mirandela - PORTUGAL  
Telef. / Fax 278 263 175

**A VERDADEIRA ALHEIRA DE MIRANDELA**

## Amêndoas e Figos Secos de São João da Pesqueira

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Toda a área geográfica de São João da Pesqueira (com excepção das Freguesias de Riodades e Paredes da Beira).

### Condições de conservação e prazo de validade médio

As Amêndoas duram sensivelmente 2 anos e os Figos Secos 1 ano, quando conservadas em ambiente seco.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Amêndoas e Figos Secos de São João da Pesqueira

**Amêndoas de São João da Pesqueira:** sementes de fruto de casca rija. Apresentam-se inteiras, sãs, em bom estado de desenvolvimento, limpas, com cor, odor e sabor característicos, isentas de matéria estranha, insectos, ácaros ou bolores ou humidade exterior. As características morfológicas e químicas das amêndoas são diferentes conforme a variedade, existindo uma grande variedade de amêndoas adaptadas a esta região.

**Figos Secos de São João da Pesqueira:** figo produzido em pomares estromes ou em árvores dispersas, mas sempre em sequeiro, sem recurso a tratamentos fitossanitários. São secos ao sol. Dadas as condições edafo-climáticas da região, os figos têm teor elevado de açúcar e pesam cerca de 10 g/cada.



"Douro" © Luis Mora (Flickr)

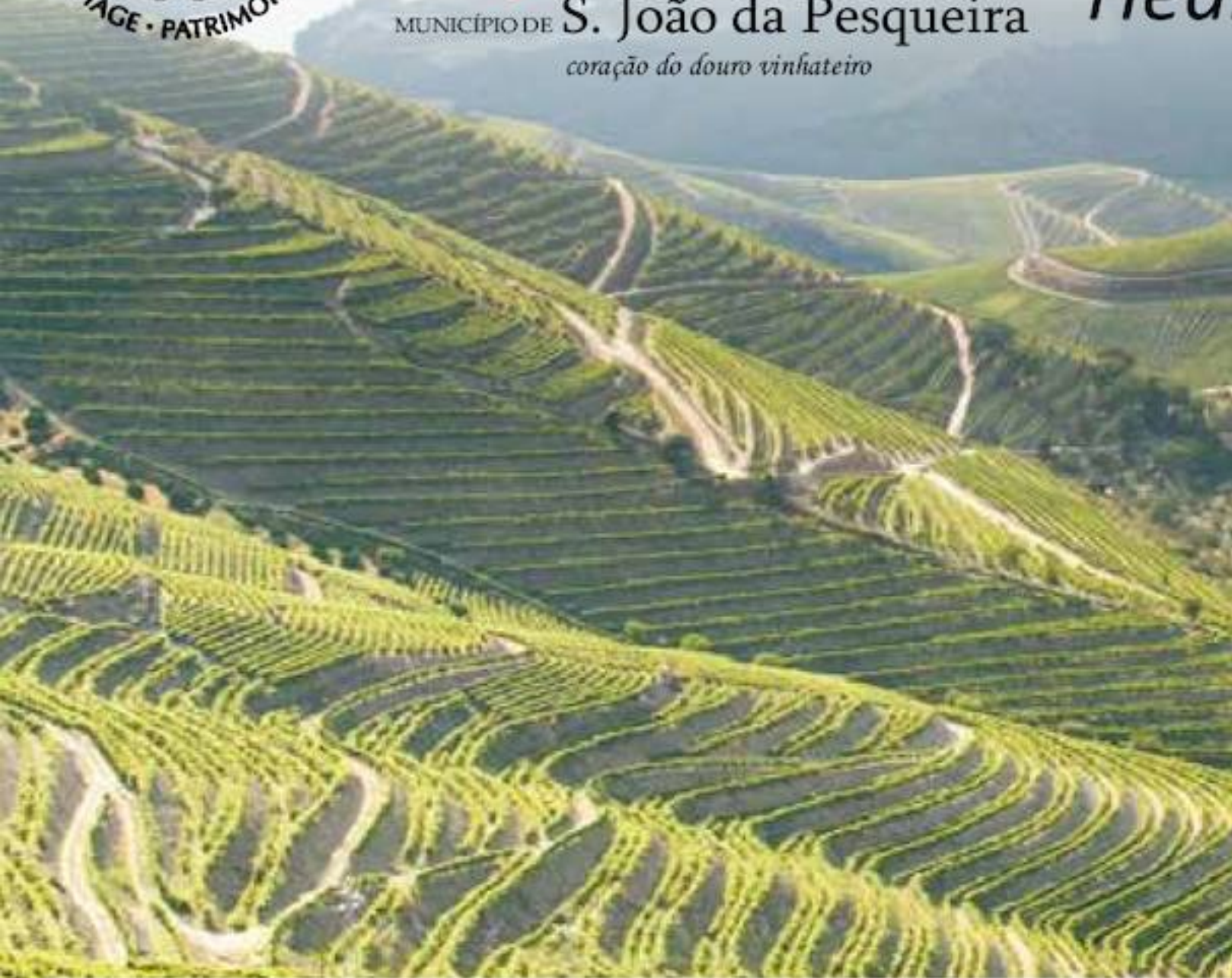
Publicidade



MUNICÍPIO DE S. João da Pesqueira  
*coração do douro vinhateiro*

# S. João da Pesqueira

## CORAÇÃO DO DOURO VINHATEIRO *Heart of the Douro Wine Region*



## Assadura e Rojões de Boticas (IG)

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)

### Disponibilidade ao longo do ano

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Assadura	•	•	•	•							•	•
Rojões	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

*Transformação das matérias-primas: concelho de Boticas.*

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se acondicionados na origem, em recipientes de barro vidrado ou recipientes de material diverso, mas sempre próprio para entrar em contacto com o produto.

### Forma de utilização

**Assadura:** grelhada na brasa, ou simplesmente aquecida na ser-tã, na própria banha, acompanhada de legumes cozidos, salada e batata cozida ou frita. **Rojões na Banha:** consomem-se cozidos, como aperitivo, acompanhados de grelos amargos e batata cozida, ou com arroz. **Rojões no Mel:** presença obrigatória nas ementas de todos os restaurantes da região, apresentando-se como entrada, ou como prato principal.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Assadura:** as mesmas condições de conservação e prazo de validade legalmente estabelecidos para a carne de porco fresca. Após preparação consumir de imediato. **Rojões na Banha e Rojões no Mel:** à temperatura ambiente, cerca de 8 meses, em lugar seco e fresco.

### Preço indicativo em 2016

Valor comercial variável, de acordo com a apresentação.



Rojões na Banha

### Assadura e Rojões de Boticas (IG)

**Assadura de Boticas:** produto tradicional proveniente do fraccionamento da carne do lombo e do lombelo do porco\*, temperada com sal, alho e vinho tinto ou branco de Trás-os-Montes e envolvida em banha do mesmo porco. Têm forma paralelepípedica, tomando a banha que os recobre a forma do recipiente em que são colocados. A cor da assadura é castanha destacando-se da cor da banha, bastante clara embora não branca. Sabor e aroma muito agradáveis, misto de carne e banha.

**Rojões na Banha de Boticas:** produto tradicional proveniente do fraccionamento da carne e ossos (costelas) e/ou do soventre do porco\*, os quais, após adição de sal, são submetidos a cozedura, lenta e em lume de lenha, seguida de conservação em banha do mesmo porco. Têm forma paralelepípedica tomando a banha que os recobre a forma do recipiente em que são colocados. Os rojões são castanhos, destacando-se claramente da banha, de cor bastante clara, embora não branca. Cada rojão pode ser constituído só por carne ou por carne e osso ou cartilagem. Sabor e aroma agradáveis, misto de carne e banha.

**Rojões no Mel de Boticas:** produto tradicional proveniente do fraccionamento da carne do soventre e do cachaço (cachaceira) do porco\*, os quais, após adição de sal, são submetidos a cozedura, lenta e em lume de lenha, seguida de conservação em mel de Barroso. Têm forma paralelepípedica tomando o mel que os recobre a forma do recipiente em que são colocados. Os rojões são castanhos, destacando-se claramente do mel, de cor dourada. Cada rojão é constituído só por carne. Sabor e aroma agradáveis, misto de carne e mel.

### História

«O que são assaduras tisanadas no brasume... não se poupam. É comer até chegar com o dedo... A festança mete-se noite dentro» (Rodrigo, J. M., O presunto e o fumeiro em Barroso, 1992).

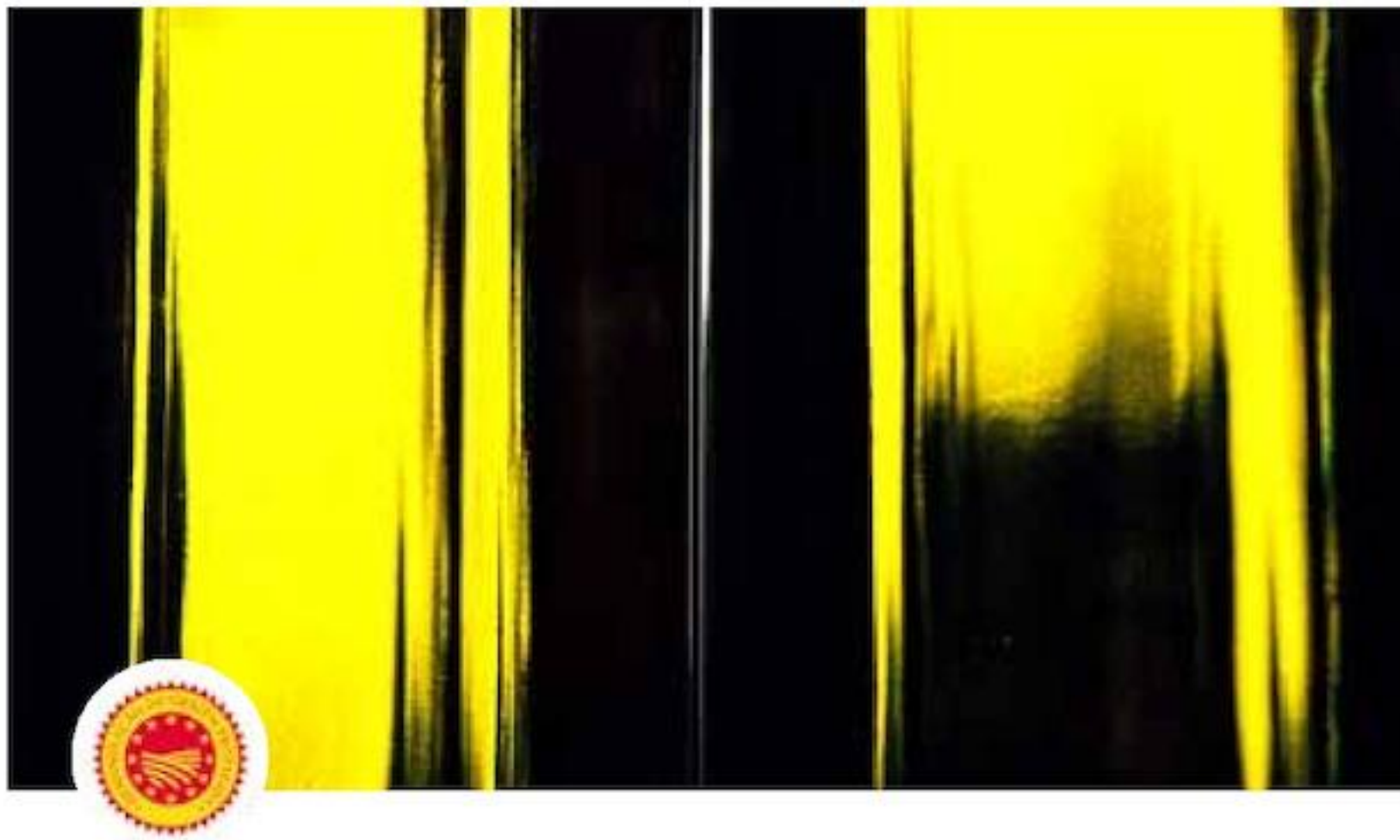
«É carne que dá para tudo. Carne que se come de manhã e à noite, crua, cozida, frita assada na brasa, a rechinar e a pingar no pão. Como sabe um isco assim! Gorda ou magra não se desperdiça! (...)» (Rodrigo, J. M., O presunto e o fumeiro em Barroso, 1992).

\* Em todos os produtos, por porco deve entender-se "porco da raça Bisara ou produto de cruzamento desta raça, (desde que 50% de sangue Bisara)".



## Azeite de Trás-os-Montes (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



Azeite de baixa a muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante. As variedades de azeitona empregadas no seu fabrico são a Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil. Tem excelentes características que permitem a sua qualificação como **Azeite Virgem** e **Azeite Virgem Extra** nos termos da Regulamentação Comunitária.

### História

O consumo de azeite em Trás-os-Montes remonta à Antiguidade. A plantação de olivais em Mirandela deve datar da primeira metade do século XVI pois em 1609 relatava-se que os olivais eram modernos.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção: concelhos de Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães e algumas freguesias dos concelhos de Valpaços, Murça, Moncorvo, Mogadouro, Vimioso e Bragança.

### Forma de apresentação comercial

Devidamente acondicionados em embalagens de origem.

### Forma de utilização

Utilizado como tempero de saladas, bacalhau e outros peixes ou como ingrediente base em receitas de culinária transmontana sendo ainda usual o seu emprego na doçaria tradicional.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservado em local seco, fresco e ao abrigo de luz, tem um prazo de validade de 2 anos. Produto 100% natural sujeito a criar depósito.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Azeite do Douro (DO)

(Denominação de Origem ainda não legalmente reconhecida)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (estudo provisório)

São João da Pesqueira e concelhos limítrofes, Peso da Régua, Tabuaço, Aljó, Semancelhe, Penedono Vila Real, Mesão Frio e Moimenta da Beira.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Abrigado do ar, da luz, do calor e dos cheiros intensos, conservado a temperaturas entre os 15°C e 18°C, tem uma duração de 2 anos aproximadamente.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Azeite virgem extra produzido na Região Demarcada do Douro, nas famosas encostas do Torto e Douro, onde predominam variedades como a *Cordovil*, *Cobrançosa* e *Verdeal*. O Azeite Fraga de Ouro distingue-se pela excepcional característica organoléptica e baixa acidez. É um azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.

## Batata de Trás-os-Montes (IGP)

(Reg. (CE) 148/2007 - 15/02 - JO L 46, 16/02/2007)



Tubérculo da planta *Solanum tuberosum* L., da família das Solanáceas, vulgarmente designada por batateira, de forma aproximadamente cilíndrica, homogénea, de aspecto húmido ao corte e de tom branco a branco-amarelado, mais rosada na periferia e sem qualquer oquidão. A epiderme (vulgo casca) tem alguns olhos e escamas, apresentando uma coloração de branco-sujo a castanho-a-vermelhado. Sabor agradável, muito característico, ligeiramente adocicado e aroma igualmente agradável, a terra. Teor de amido de 78% (%MS).

### História

Conhecida por "castanha da terra" e introduzida em Portugal a partir de meados do século XVIII, desempenhou um papel muito importante, já que foi incluída nos hábitos alimentares da população.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•					•	•	•	•

### Área geográfica

Produção, transformação e acondicionamento: concelhos de Boticas, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Montalegre, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar, Vinhais e algumas freguesias dos Concelhos de Murça, Alijó, Mirandela, Alfândega da Fé e Vimioso.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se inteira e pré-embalada de origem, em material inerte e inócuo.

### Forma de utilização

Consome-se assada, cozida e frita.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Deve conservar-se a uma temperatura de 8°C a 10°C e humidade relativa 80% a 95% e não exposta à luminosidade. Não tem prazo previsto.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Bôla de Lamego

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção: concelho de Lamego.

### Forma de utilização

Muito apreciada a qualquer hora do dia, como merenda ou como aperitivo, em refeições de festa.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Guardar num local fresco e sem humidade. Consumir no máximo até 2 dias, após a sua confecção.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



A bôla de Lamego é feita de farinha de trigo, fermento de padeiro, água, manteiga, banha de porco ou azeite, recheada com carnes (bôla de carne de Lamego), com bacalhau (bôla de bacalhau de Lamego), com sardinha (bôla de sardinha de Lamego) ou com carne de vinha-d'alhos (bôla de vinha-d'alhos), em que a carne é temperada em vinho e alho, antecipadamente. Cada bôla de Lamego pesa cerca de 850 g, tem formato rectangular e é baixa.

### História

Segundo a Sr<sup>a</sup> D<sup>a</sup> Maria Baguinho, fiel depositária das receitas do antigo Convento de Lamego, desde princípios do século XIX que a Bôla de Lamego é reconhecida pela sua tipicidade, mantendo-se a sua produção até aos nossos dias.

## Cabrito de Barroso (IGP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



Carne proveniente do abate de caprinos resultantes de cruzamento livre de animais das raças serrana (com origem na Serra da Estrela) e bravía (com solar nas montanhas do Alto Minho e do noroeste de Trás-os-Montes), abatidos aos 3 meses de idade. A carne apresenta cor avermelhada e sabor característico. É muito agradável e succulenta, graças às condições ecológicas da região e aos factores humanos que contribuíram para o melhoramento genético dos animais e sua adaptação à região e às suas pastagens naturais.

### História

Em relação aos produtos obtidos da exploração da cabra o Padre João Martins Rodrigues, afirmava: «(...) o cabrito é também para venda e alimento raro e de luxo. Aparece em festas especiais: baptizados, casamentos, festas do Santo da terra, quando o padre, a guarda, os amigos da vila e os senhores das redondezas vão a casa (...)».

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

**Nascimento, cria e abate dos animais:** concelhos de Botiças, Chaves, Montalegre e Vila Pouca de Aguiar.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se em carcaças inteiras ou em meias carcaças inteiras ou em porções, desde que devidamente embaladas, com peso compreendido entre 4 e 10 kg.

### Forma de utilização

Tradicionalmente assada em forno de lenha e tomando papel principal nas várias festas religiosas da região.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservado em frio, sem ser embalado, tem duração de 5/6 dias;  
Conservado em frio, embalado a vácuo, tem duração de 18/21 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Carne Barrosã (DOP)

(Reg. (CE) 1263/96 - 01/07- JO L 163, 02/07/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais: alguns concelhos do distrito de Braga e concelhos limítrofes dos distritos de Vila Real, Porto e Viana do Castelo.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se em carcaças, meias carcaças, desmanchada e embalada em vácuo, fatiada e cuvetizada, em hambúrgues, almôndegas ou carne picada.

### Forma de utilização

Devido à suculência, tenrura e ao seu sabor natural consome-se, em especial, grelhada e em "roast beef".

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Apresentação no vácuo: conservada entre 0°C e 7°C, tem duração de 30 dias; Cuvetizada em atmosfera controlada: tem duração de 8 dias; Picados cuvetizados: conservados entre 0°C e 2°C, tem duração de 8 dias; Congelados: conservados a -18°C, têm duração de 18 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado uma vez que o preço varia em função da apresentação/peças (carcaça, peças, fatiado, picado, etc).



Carne particularmente suculenta, tenra e fina, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Barrosã, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã. Dependendo da idade e peso ao abate a carne distingue-se em:

"**Carne de Vitela**": carcaça de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses, com peso compreendido entre 70 e 130 kg – carne rosada a vermelha clara e gordura branca a branco-sujo;

"**Carne de Novilho**": carcaça de animais cujas idades variam entre 9 e 36 meses, com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha clara e gordura branca a cremosa;

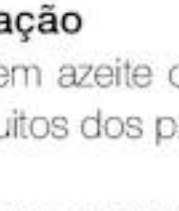
"**Carne de Vaca**": carcaça de animais abatidos entre os três e quatro anos de idade e com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha escura e gordura branco-suja.

### História

Referindo-se às afamadas qualidades organolépticas da carne destes bovinos, Manuel Garcia citava dados populacionais e afirmava que «a tenrura e finura da carne fazia aguar os súbditos de sua majestade britânica de modo que só de Janeiro a Julho de 1882 Portugal exportou para Inglaterra 16 708 cabeças, a maior parte de raça Barrosã».

## Carne de Bísaro Transmontano ou Carne de Porco Transmontano (DOP)

(Reg. (CE) 1485/2007 - 14/12- JO L 330, 15/12/2007)



Carne muito succulenta e macia proveniente do abate de leitões ou da desmancha de carcaças de porcos bísaros, criados num sistema semi-extensivo, tradicional à base de produtos e sub-produtos da agricultura local. Os animais abatidos até aos 45 dias de vida (leitões), têm peso até aos 12 kg, carne pouco marmoreada, gordura branca e harmoniosa, consistente e de textura macia. Os animais (machos castrados ou fêmeas) abatidos a partir dos 8 meses, têm peso a partir dos 60 kg, músculo vermelho claro e gordura rosada, carne não muito atoucinhada, bastante entremeada e de textura firme. Sabor muito característico.

### História

A antiguidade e importância da criação de porcos nesta região são testemunhadas pela existência de várias esculturas zoomórficas e pelas referências feitas a estes animais em vários Forais de Municípios da região relativos aos tributos dos suínos e seus produtos.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

NOTA: Maior produção entre o início de Dezembro e finais de Fevereiro

### Área geográfica

**Nascimento, cria, abate dos animais, desmancha e acondicionamento:** distritos de Bragança e Vila Real.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se sob a forma de carcaças ou hemi-carcaças, acondicionadas em material apropriado, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo, em peças inteiras ou desmanchadas.

### Forma de utilização

Grelhados, frita em azeite ou banha, assada no forno de lenha ou integrando muitos dos pratos da gastronomia transmontana.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Não indicado.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado uma vez que o preço varia em função da apresentação/peças (carcaça, peças, fatiado, picado, etc).

## Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros de Barroso (IGP)

(Reg. (CE) 2066/2002 - 21/11- JO L 318, 22/11/2002)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais: território designado e conhecido por Barroso (Boticas, Chaves e Montalegre).

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se no mercado sob a forma de carcaça ou hemi-carcaça, pré-embalada ou embalada, em peças inteiras ou fatiadas.

### Forma de utilização

Tradicionalmente grelhada na brasa e acompanhada das tão aclamadas batatas de Montalegre (a murro, cozidas e mais recentemente fritas), assim como de legumes.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservado em frio, sem ser embalado: 5-6 dias;  
Conservado em frio, embalado a vácuo: 18-21 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado uma vez que o preço varia em função da apresentação/peças (carcaça, peças, fatiadas).



Carne suculenta, tenra e muito saborosa proveniente da desmancha de carcaças de bovinos criados num sistema de extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica – os lameiros do Barroso. Dependendo do sexo e idade ao abate a carne distingue-se em:

“**Carne de Vitela**”: machos e fêmeas abatidos até aos 8 meses de idade – carne de cor rosada a vermelha clara e gordura de cor branca a branco-sujo;

“**Carne de Novilho**”: machos e fêmeas abatidos entre os 9 meses e os 2 anos – carne de cor vermelha clara a vermelho e gordura de cor branca a branco-sujo;

“**Carne de Vaca**”: animais com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido – carne de cor vermelha escuro e gordura de cor branca a branco-sujo.

### História

Já em 1813 relatos de diversos autores realçavam a fama e reputação do gado bovino criado nos lameiros. De facto, a criação de gado é, desde há séculos, importante factor de subsistência das gentes das regiões de montanha, onde os lameiros e as áreas de mato formam a paisagem predominante.



## Carne Mirandesa (DOP)

(Reg. (CE) 1263/96 - 01/07 - JO L 163, 02/07/1996)



Carne muito saborosa e succulenta, de consistência firme e ligeiramente húmida, obtida a partir de animais da Raça Mirandesa criados no seu solar de origem. A cor vai de rosa clara a vermelha clara, com gordura branca homogeneamente distribuída, com distribuição intramuscular moderada no novilho. O músculo é de grão fino, com consistência firme e ligeiramente húmida. Provém de Bovinos da raça *Mirandesa* que possuem grande corpulência, com uma cor castanha que vai escurecendo para as extremidades. Na cabeça destaca-se a marrafa saliente e coberta com um tufo de pêlos alourados. Têm particular reputação duas peças integrantes destas carcaças e que estão protegidas pela Denominação de Origem: a Posta e o Rodião, que só podem designar-se como "Mirandeses" se cumpridas todas as regras e imposições legais.

### História

Leite Vasconcelos cita um documento de D. Dinis de 1286, que se refere ao solar desta raça situando-o no actual concelho do Freixo. Bernardo Lima, em 1870, refere-se a estes animais situando o seu solar no planalto Mirandês e afirmando ser este «um animal corpulento, espadaúdo, resistente e pesando em média 608 kg». Nestes tempos estes bovinos tiveram grande expansão, encontrando-se grandes efectivos desta raça em explorações de todo o país, já que eram excelentes animais de trabalho.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais: Concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais.

### Forma de apresentação comercial

Novilhos e vitelas apresentados em carcaça ou em peças delas provenientes.

### Forma de utilização

Bastante utilizada na cozinha tradicional da região, sendo de destacar as muito afamadas Posta Mirandesa e Rodião Mirandês, que são peças desta carne que se consomem grelhadas, tendo como único tempero o sal. Frequente também o consumo sob forma de "vitela assada no forno", bifes à Alto Douro e Vitela Entronchada à Transmontana. As restantes peças açougueiras, menos nobres, são consumidas noutros pratos tradicionais da cozinha regional e nacional, designadamente no Cozido Norteño e no Cozido à Portuguesa e em estufados e guisados vários.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Peças em vácuo: têm validade de 30 dias;  
Fatiados em *skin*: tem validade de 20 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado uma vez que o preço varia em função das diferentes peças.

## Cereja de Alfândega da Fé

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
					•	•					

### Área geográfica

Concelho de Alfândega da Fé e freguesias limítrofes dos concelhos de concelho de Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo e Vila Flor.

### Forma de apresentação comercial

Em caixas de cartão com 2 ou 5 kg, estando em curso a possibilidade de apresentação noutros materiais e noutras gamas de peso.

### Forma de utilização

A qualquer hora do dia ou como sobremesa de eleição, no fim da Primavera, princípio do Verão. Também é usada para acompanhar pratos de carne. Pode ainda ser utilizada como matéria-prima para doces, sobremesas, licores, etc.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservadas no frio, entre 8°C e 12°C, duram em média 8 dias. A temperatura mais baixa (inferior a 0°C), conservam-se durante cerca de 30 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Frutos provenientes de diversas variedades de cerejeira tradicionalmente cultivadas no concelho de Alfândega da Fé e áreas limítrofes. É obtida fundamentalmente de cerejeiras das variedades *Burlat*, *Summit* e *Sunburst* mas também, embora com menor expressão, das variedades *Sweetheart* e *Van* e outras mais tradicionais ou regionais como a *Bigarreau*, a *Windsor* e a *Napoleão* ou a *Mirandela Roxa* e a *Morangão*, estando, no entanto, a ser plantadas cerejeiras de outras variedades mais aptas para a moderna comercialização, como as variedades *Staccato*, *Skenna* e *Earliza*, mas sempre cultivadas em solos de características específicas e com as condições de altitude, exposição solar e clima característicos da área geográfica e de acordo com as condições e práticas culturais da região.

Apresenta polpa dura, crocante, açucarada, muito sucosa e de perfume ligeiramente acentuado, sendo resistente ao rachamento. A cor da epiderme é vermelha viva quando se encontra no ponto de maturação adequado para consumo em fresco; a cor vai-se acentuando, tornando-se vermelha mais escura com o aumento da maturação.

### História

Alfândega da Fé e áreas limítrofes possuem localização e clima excelente para a cerejeira que encontra aqui um habitat privilegiado face ao elevado número de horas de frio, às primaveras amenas e à grande protecção dos ventos atlânticos, bem como aos solos de encosta, profundos e bem drenados. As freguesias mais representativas e nas quais a cultura é mais antiga são Alfândega da Fé, Sambade, Vilar Chão e Eucisia.

## Cordeiro de Barroso ou Anho de Barroso ou Borrego de Leite de Barroso (IGP)

(Reg. (CE) 148/2007 -15/02- JO L 46, 16/02/2007)



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais, desmancha e acondicionamento: Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se no mercado em carcaças inteiras ou em meias carcaças.

### Forma de utilização

Faz parte da gastronomia local, principalmente em épocas festivas. Destas, as mais conhecidas são o cordeiro assado no forno de lenha e a caldeirada de cordeiro.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservado em frio, sem ser embalado: 5 a 6 dias;  
Conservado em frio, embalado a vácuo: 18 a 21 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Carne proveniente do abate de ovinos resultantes do cruzamento de animais das Raças Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, de ambos os sexos, criados na região e alimentados com leite materno, em sistema de exploração extensiva tradicional, abatidos a partir de um mês de idade e até aos quatro meses. Apresenta uma carne de cor rosada a vermelho claro, tenra, succulenta, muito saborosa, com sabor típico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. Segundo o seu peso, a carcaça é normalmente classificada em 3 tipos de categorias: Categoria A, entre os 4 kg e os 7 kg; Categoria B, entre os 7,1 kg e os 10 kg; Categoria C, entre os 10,1 kg e os 12 kg.

### História

Citando Taborda, V. (1932) «as comunidades pastorais seriam a regra, provam-no os vestígios que ficaram nas "vezeiras" barrosãs (...) tudo se combina para fazer dos planaltos e montanhas barrosãs a primeira região pecuária transmontana».

Publicidade

## COOPERATIVA AGRÍCOLA DE ALFÂNDEGA DA FÉ, C.R.L.



Av. Eng.º Camilo Mendonça, N.º. 287  
5350-001 Alfândega da Fé  
Tlf.: +351 279 462 417 | Fax: +351 279 462 267  
E-mail: coopalfandega@gmail.com



## Couve Penca de Chaves

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
									•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Chaves e áreas limítrofes.

### Forma de apresentação comercial

Inteira ou partida em metades ou quartos, desde que devidamente embalada. As embalagens utilizadas permitem uma boa visualização do produto e não alteram as suas características.

### Forma de utilização

Aproveita-se toda: o pé, a que se chama tronchos, as folhas de dentro e o tenríssimo olho. Com ela se fazem caldos; cozidas acompanham tudo; guisadas, só ou acompanhando outros produtos; o olho faz um arroz delicioso.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservam-se em local fresco ou no frigorífico, durante cerca de 8 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



A Couve Penca de Chaves, também conhecida por Couve Tronchuda ou Couve Troncha, é a parte comestível (pé, folhas, olho) da Couve Portuguesa – *Brassica oleracea* variedade tronchuda. Esta couve é uma planta de tamanho grande, de caule grosso a médio longo, com cicatriz foliar grande, com 10 a 12 folhas grandes de pecíolo e folha grande de forma arredondada, elíptica ou reniforme, de cor verde a verde clara, com margem sub-inteira ou crenada, de muitas nervuras brancas em ambas as páginas e pseudo repolho muito grande, elíptico ou irregular.

### História

Dos produtos alimentares vegetais produzidos na região de Trás-os-Montes tem grande importância a couve penca (ou panca ou troncha ou tronchuda), cuja produção e qualidade estão altamente dependentes das condições climáticas. Desde há muito que esta produção é realizada nas várzeas dos rios que atravessam a região do Alto Tâmega e noutros terrenos e hortas.

## Doces de Frutas “Terras de Alfândega”



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção dos frutos e dos doces: concelho de Alfândega da Fé.

### Foma de apresentação comercial

Em frascos de vidro de 240 g.

### Foma de utilização

Como sobremesa ou acompanhando pão ou bolachas simples, a qualquer hora do dia.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Devem ser conservados em local fresco e seco, e têm validade de 12 meses após fabrico. Depois de aberto, o frasco deve ser conservado no frigorífico.

Designam-se por Doces de Frutas “Terras de Alfândega” os doces, compotas, geleias, citrinadas, cremes de castanha e marmelada obtidos a partir de diversos frutos e equiparados (abóbora, cereja, castanha, pêra, figo, maçã, laranja, marmelo, pêsego, uva, tomate, morango, cenoura, etc.) bem como a partir de polpas, polmes ou sumos deles obtidos, originários das explorações agrícolas do Concelho de Alfândega da Fé. Nalguns destes “doces” podem ser usados em pequenas quantidades, mel, sumos de frutos vermelhos, óleos essenciais ou casca de citrinos, bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos, frutas de casca rija, plantas aromáticas, especiarias, baunilha e extractos de baunilha. Não é permitida a utilização de conservantes ou aromatizantes nem de estabilizantes, corantes e edulcorantes.

### História

A produção de doces de fruta remonta a tempos antigos, quando as estações do ano comandavam os ciclos agrícolas e as populações preparavam grandes quantidades de mantimentos para o Inverno. Conservando a fruta em açúcar, era possível aproveitar a generosidade dos frutos do Verão e do Outono, para apreciar durante todo o ano.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Folar de Chaves (IG)

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Transformação das matérias-primas: concelho de Chaves.

### Forma de apresentação comercial

Inteiro, fresco ou congelado, neste caso acondicionado em embalagens adequadas e devidamente seladas na origem.

### Forma de utilização

Quentes, ao pequeno almoço e lanche, são deliciosos.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em local fresco e seco, bem acondicionados, podem durar até cerca de 8 dias. Congelados e conservados a -18°C, atingem pelo menos 6 meses de vida.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Preparado a partir de farinha de trigo, ovos e gorduras, recheado com carnes fumadas de porco. O *Folar de Chaves* assume um formato e aspecto singular, tendendo para a forma retangular com ângulos arredondados e uma superfície superior marcada por um característico sulco de união da massa. A cor varia entre amarelo e castanho claro, apresentando ao corte uma massa alveolada, de cor amarelada, entremeada pelas carnes. O peso oscila entre 0,5 e 3 kg. A massa é ligeiramente salgada e gordurosa e as carnes mantêm o sabor original.

### História

O Folar representa o pão tradicional da Páscoa do povo português, símbolo de partilha, solidariedade e confraternização, profundamente carregado de significado simbólico e religioso. Em 11/4/1915 J. Sotto Maior, em artigo publicado no *"Flaviense – Semanário Republicano Independente"*, de forma burlesca, compara a antiguidade do folar ao da própria digestão. O peso económico local do Folar de Chaves é grande. Tal referia Francisco Gonçalves Cameiro que, cerca de 1980, a propósito de uma notificação do Grémio dos Industriais de Panificação do Porto às padarias locais, se mostra seriamente preocupado com a proibição do seu fabrico nestas unidades *«Não podemos dispensá-los. Levem-nos tudo, mas deixem-nos ficar os folares: os folares de Chaves»*.

## Folar de Valpaços (IG)



O *Folar de Valpaços* é um produto de panificação composto por farinha de trigo, ovos frescos e Azeite de Trás-os-Montes e banha ou margarina vegetal, recheado com carnes fumadas e fumeiro. Tem formato rectangular, comprimento entre 15 e 40 cm (sendo mais vulgar entre 25 e 40 cm), a largura varia entre 10 e 25 cm e a altura entre 8 e 12 cm e peso entre 0,5 e 2 kg. A cor exterior varia entre o amarelo e o castanho claro. Ao corte apresenta uma massa fofo e alveolada, de cor amarelada, entremeada pelas carnes de porco, fumadas (presunto, barriga, chouriça, etc, produzidas em Valpaços ou na região). A cõdea tem uma textura mais densa sendo, no entanto, relativamente pouco espessa. Tem sabor e aroma característicos e diferentes de outros folares transmontanos, sendo possível diferenciar o sabor do "pão" ligeiramente salgado e gorduroso e o de cada uma das carnes fumadas que o integram. É cozido em forma.

### História

O folar, embora imprescindível na Páscoa, é presença assídua nas mesas Valpacenses durante todo o ano e indispensável em qualquer festa familiar ou institucional. A origem do fabrico do folar de Valpaços é desconhecida, mas muito antiga e fácil de entender face à produção de todas as matérias-primas no concelho. A manutenção da produção deve-se ao saber fazer acumulado que, entretanto, se desenvolveu também de forma profissional e não só familiar.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Valpaços.

### Foma de apresentação comercial

Em unidades inteiras, rotulado, em sacos/caixas de material apropriado. Pode ainda ser acondicionado em vácuo ou recorrendo a gases inertes ou congelado e acondicionado em material adequado a estes tipos de apresentação.

### Foma de utilização

Podendo constituir, por si só, uma boa refeição, é habitualmente consumido como petisco ou em pequenas refeições intercalares.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em ambiente seco e bem acondicionado dura, pelo menos, uma semana.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Fumados de Boticas (IG)

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•								•	•

### Área geográfica

Transformação das matérias-primas: concelho de Boticas.

### Forma de apresentação comercial

**Orelheira:** apresenta-se em peças inteiras ou metades, sempre pré-embaladas de origem. **Peça Fumada e Peituga:** apresentam-se inteiras ou cortadas em porções, por vezes desossadas, sempre pré-embaladas de origem. **Ranhão:** apresenta-se em peças inteiras, sempre pré-embalado de origem.

### Forma de utilização

**Orelheira e Peça Fumada:** servem-se grelhados ou cozidos, como base da refeição ou incorporados em diversos pratos regionais. **Peça Fumada e Peituga:** são também utilizadas como recheio para os Folaes de Boticas e para a Bola centeia de Boticas. **Ranhão:** consome-se incorporado em diversos pratos regionais, nomeadamente no "Cozido à Barrosã" e na "Feijoada à Santa Cruz", aos quais confere um gosto acentuado a fumado.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

À temperatura ambiente, cerca de 2 meses, em lugar seco e fresco.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Produtos Fumados de Boticas (IG)

**Orelheira de Boticas:** produto tradicional fumado constituído pela cabeça de porco\*, com um período de salga de 15-30 dias e de fumagem e secagem de 20-30 dias. Tem cor castanha clara e a forma da cabeça inteira de porco (com ossos) cortada longitudinalmente pela parte inferior e espalmada ou metade da cabeça de porco, cortada no sentido longitudinal e espalmada. Sabor intenso a fumo e muito salgada.

**Peça Fumada de Boticas:** produto tradicional fumado constituído por carne proveniente da pá, cortada inteira e em conjunto com metade da barriga com as costelas incluídas, de porco\*, com um período de salga de 15-30 dias e de fumagem e secagem de 30-45 dias. Tem forma rectangular, cor castanha clara e peso de 12 a 17 kg. Apresenta sabor e aroma próximos aos do presunto de Barroso, sendo a carne ao mesmo tempo macia e fibrosa, suculenta e um pouco salgada e com odor a fumo. A gordura é macia, fundente, fortemente impregnada de odor a fumo.

**Peituga Fumada de Boticas:** produto tradicional fumado constituído por carne proveniente de uma forma particular de desmancha do porco\*, da qual se obtém uma peça triangular, recobrimdo o esterno, a qual sofre um período de salga de 15-30 dias e de fumagem e secagem de 20-30 dias. Tem forma triangular, sendo visível o esterno e as cartilagens de ligação das costelas, cor castanha clara e peso de 2 a 3 kg. Apresenta sabor ligeiramente salgado e aroma a fumo. A gordura, finamente interpenetrada de carne, é muito suculenta, macia e saborosa.

**Ranhão de Boticas:** produto tradicional fumado constituído pela carne, ossos e unha das patas de porco\*, com um período de salga de 15-30 dias e de fumagem e secagem de 20-30 dias. É cilíndrico, de forma recta e cor castanha clara e pesa entre 700 e 1500 g. Não é consumido tal qual. É muito apreciada a consistência gelatinosa dos tendões e reconhecida a macieza e sabor fino dos pequenos pedaços de carne entre o osso e o coirato do porco.

### História

*«É carne que dá para tudo. Carne que se come de manhã e à noite, crua, cozida, frita assada na brasa, a rechinar e a pingar no pão. Como sabe um isco assim! Gorda ou magra não se desperdiçal (...).»* (Rodrigo, J. M., O presunto e o fumeiro em Barroso, 1992).

\* Em todos os produtos, por porco deve entender-se "porco da raça Bisara ou produto de cruzamento desta raça, (desde que 50% de sangue Bisara)".



## Fumeiro de Barroso-Montalegre (IGP)

(Reg. (CE) 148/2007 -15/02- JO L 46, 16/02/2007)



### Enchidos tradicionais, fumados, do Fumeiro de Barroso-Montalegre (IGP)

**Alheira:** à base de carne (agarradas aos ossos de assuã e queixadas, da cabeça, entremeada e aparas) e gordura de porco\*, carne de aves (galinha, peru e/ou pato) e/ou caça (perdiz e coelho) e pão, condimentado com sal, alho, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa, cebola e azeite e cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. Ao corte apresenta cor amarela-acastanhada, de tonalidade homogénea e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas.

**Chouriça de Carne:** à base de carne (pá, lombo, aparas magras da pema e dos ossos de assuã) e gordura de porco\*, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão), cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando de vermelha a castanha, com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura. Ao corte apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades e a massa apresenta-se bem ligada e heterogénea.

**Chouriço de Abóbora:** à base de carne (entremeada, aparas da pá e presunto, existindo quem utilize o “boche” – pulmão) e gordura de porco\*, e abóbora escorrida, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão) e cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor não homogénea, variando de alaranjada a castanha clara, com manchas e aspecto rugoso. Ao corte apresenta cor alaranjada e a massa apresenta-se homogénea, sendo perceptíveis pedaços de carne.

**Salpicão:** à base de carne (lombo e lombinho) de porco\*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão). Enchido cilíndrico, com formato recto e cor castanha clara. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea e a massa apresenta-se bem ligada e homogénea.

**Sanguieira:** à base de carne, gordura e sangue de porco\* e fatias finas de pão de trigo, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa e cebola picadas e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor preta e aspecto rugoso. Ao corte apresenta cor preta sendo perceptíveis pedaços de carne na massa homogénea.

\* Em todos os produtos, por porco deve entender-se “porco da raça Bisara ou produto de cruzamento desta raça, (desde que 50% de sangue Bisara)”.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•							•	•	•

### Área geográfica

Obtenção das matérias-primas: concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre. Transformação: concelho de Montalegre.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se em peças inteiras, pré-embaladas na origem.

### História

Muitos dos sabores ainda hoje apreciados são elementos da dieta alimentar tradicional barrosã, imposta pelas condições climáticas, geográficas e sócio-económicas, constituída principalmente por pão, batata e carne de porco. Ver as cozinhas enfeitadas durante o Inverno com as varas repletas de enchidos, cuidadosamente elaborados, sempre foi o orgulho das gentes desta região.

### Sabor e Aroma

No geral apresentam sabores e aromas muito agradáveis e característicos. **Alheira:** Sabor e aroma a fumado. **Chouriça de Carne:** com percepção do sabor a alho e travo acidificado. **Chouriço de Abóbora:** com percepção do sabor da abóbora e travo acidificado. **Salpicão:** sensação de sal muito ténue, notando-se o sabor a vinho. **Sanguieira:** intenso sabor a sangue.

### Forma de utilização

**Alheira:** geralmente são fritas em azeite e servidas com legumes cozidos. **Chouriça de Carne:** geralmente servido cozido no Cozido Barrosão, mas também utilizado nas merendas, sendo nesta altura assado na brasa e às rodela no arroz de feijão, arroz de couve, etc. **Chouriço de Abóbora:** geralmente servido cozido no Cozido Barrosão, mas também servido somente com couves pencas, acompanhado com a batata cozida de Montalegre. **Salpicão:** muito apreciados às refeições, cozidos ou crus. Servem também de aperitivo ou de merenda. **Sanguieira:** Produto geralmente servido cozido no Cozido Barrosão, mas também utilizado nas merendas.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservadas em frio, a **Alheira**, o **Chouriço de Abóbora** e a **Sanguieira**, embalados têm validade de 12 a 15 dias, sem ser embalado têm validade de 4 a 6 dias (caso não seja para consumir de imediato, aconselha-se a congelação). **Chouriça de Carne** e **Salpicão**, embalados têm validade de 6 a 8 meses em ambiente escuro e sem ser embalado têm validade de 30 a 45 dias em ambiente escuro.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Fumeiro de Boticas (IG)

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
.	.	.								.	.

### Área geográfica

Transformação das matérias-primas: concelho de Boticas.

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se em peças inteiras, pré-embaladas ou não, de origem.

### Forma de utilização

**Alheira:** como entrada – grelhada e apresentada em pedaços – ou como prato principal, acompanhada dos grelos amargos e das batatas da região, cozidas com pele. **Bucheira, Chouriço Azedo de Farinha e Chouriço de Abóbora:** simplesmente cozidos. Também se utilizam nalguns pratos típicos da região, como o cozido Barrosão. **Farinhota:** cozida ou grelhada na brasa. Também se utiliza em alguns pratos típicos da região, nomeadamente no cozido Barrosão. **Linguiça:** tal qual, mas também grelhada, cozida, frita, em exclusivo ou incorporada em diversos pratos de região. **Salpicão:** em natureza, cozido, grelhado, frito, como elemento principal da refeição ou como ingrediente de diversos pratos regionais. **Sanguieira:** consome-se cozida como aperitivo, acompanhada de grelos amargos e batata cozida, ou com arroz.

### História

A origem das alheiras na região está associada à presença dos judeus na região, remontando aos finais do século XV, princípios do século XVI, após a sua expulsão de Castela (1492). «É carne que dá para tudo. Carne que se come de manhã e à noite, crua, cozida, frita assada na brasa, a rechinar e a pingar no pão. Como sabe um isco assim! Gorda ou magra não se desperdiça! (...)» (Rodrigo, J. M., O presunto e o fumeiro em Barroso, 1992). Em épocas de pobreza e escassez havia a necessidade de fazer um aproveitamento exaustivo de todos os recursos alimentares disponíveis. Nesse sentido, surge a farinhota de Boticas aproveitando-se, desta forma, as partes menos valiosas e nobres do porco e a farinha de centeio, produzida então em todas as casas agrícolas da região.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Alheira, Bucheira, Chouriço Azedo de Farinha, Chouriço de Abóbora, Farinhota e Sanguieira:** à temperatura ambiente, cerca de 15 dias, em condições de pouca humidade. Devem ser conservadas no frio, abaixo de 5°C, preferencialmente em vácuo, mantendo as suas características, nestas condições, por mais de 3 meses. **Linguiça e Salpicão:** em condições idênticas às descritas, mantêm as suas características por mais de 5 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Produtos do Fumeiro de Boticas (IG)

**Alheira:** enchido tradicional fumado à base de carne (agarradas aos ossos de assuã e queixadas, cabeça, entremeada, aparas de carne, couratas) e gordura de porco\*, carne de galinha e/ou de coelho, por vezes carne de caça (perdiz e coelho bravo) ou pato e pão regional de trigo, condimentadas com sal, alho, colorau picante ou doce, por vezes malagueta, salsa, cebola refogada e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea entre o amarelo e o acastanhado. Ao corte apresenta cor amarela-acastanhada, aspecto consistente e pouco homogéneo. Sabor e aroma agradáveis sendo perceptível o gosto da cebola refogada.

**Bucheira:** enchido, tradicional, fumado à base de carnes (agarradas aos ossos de assuã e costelas, pá, lombo, aparas de presunto fresco e "bofe ou boche" – pulmão) de porco\*, temperadas com sal, alho, vinho tinto de Trás-os-Montes, folha de loureiro (por vezes), pimento doce e, por vezes, também picante, cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, textura esponjosa e cor não homogénea variando do avermelhado ao castanho, com manchas. Ao corte apresenta cor avermelhada e branca, massa bem ligada, aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de gordura e pulmão, de cor acinzentada. Quando cozinhado (cozido em água) tem sabor e cheiro intensos.

**Chouriço Azedo de Farinha:** enchido tradicional fumado constituído por carne (agarrada aos ossos da pá, entremeada da barriga, couratas) e gordura de porco\*, farinha de centeio e por vezes, abóbora, mel e/ou pequenas quantidades de sangue fresco do mesmo porco, condimentadas com sal, alho, colorau picante ou doce, por vezes malagueta, cebola refogada e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea variando do amarelo-torrado claro ao castanho. Ao corte apresenta cor acastanhada, aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de carne. Quando cozinhado (cozido em água) tem leve sabor e odor à abóbora e ao sangue.

**Chouriço de Abóbora:** enchido tradicional fumado à base de carne (pá e barriga,) de porco\*, e abóbora, condimentadas com sal, alho, colorau picante ou doce, por vezes malagueta e vinho tinto de Trás-os-Montes, cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor homogénea, castanho avermelhado. Ao corte apresenta cor castanha avermelhada, massa bem ligada de aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de carne e abóbora. Quando cozinhado (cozido em água) apresenta cheiro intenso, sabor ligeiramente ácido, conferido pela mistura da abóbora (doce) com o tempero das carnes.



**Farinhota:** enchido tradicional fumado à base de carne (da pá, entremeada da barriga, couratas) e gordura de porco\*, farinha de centeio e, por vezes, abóbora, mel de Barroso e/ou pequenas quantidades de sangue fresco do mesmo porco, condimentadas com sal, alho, colorau picante ou doce, por vezes malagueta, cebola refogada e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea variando do amarelo-torrado claro ao acastanhado. Ao corte apresenta cor acastanhada, aspecto muito heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de carne. Quando cozinhado (cozido em água) tem sabor ácido e fumado característico.

**Linguiça:** enchido tradicional, fumado à base de carnes (agarradas aos ossos de assuã e costelas, pá, lombo, aparas de presunto fresco) de porco\*, temperadas com sal, alho, vinho tinto de Trás-os-Montes, por vezes folha de loureiro, colorau doce ou picante e malagueta, cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura e cor não homogénea variando do avermelhado ao castanho, com manchas. Ao corte apresenta cor avermelhada e branca, massa bem ligada, aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de gordura. Sabor intenso por vezes picante. Aroma agradável a fumo e ao tempero.

**Salpicão:** enchido tradicional fumado constituído por carnes do lombo e lombinho (lombelo) de porco\*, temperadas com sal, alho, vinho tinto de Trás-os-Montes, por vezes folha de loureiro, colorau doce ou picante e malagueta, cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, de forma recta (quando cheio em tripa do recto) ou arredondada (quando cheio em tripa da porção do cólon) e cor castanha avermelhada a castanha escura, evidenciando pequenas porções de gordura. Ao corte apresenta cor vermelho cárneo, por vezes marmoreado, e massa bem ligada de aspecto homogéneo. Sabor diferenciado conferido pela suculência das carnes utilizadas.

**Sanguieira:** enchido tradicional fumado constituído por carne (da pá, entremeada) e sangue de porco\*, farinha centeia ou fatias finas de pão de trigo, estrugido de cebola (em bastante azeite de Trás-os-Montes), salsa e, por vezes, abóbora, temperadas com sal, alho, vinho tinto de Trás-os-Montes, cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, forma de ferradura e cor muito escura a preta. Ao corte apresenta igualmente cor muito escura a preta, e massa bem ligada de aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de gordura. Apresenta um paladar peculiar conferido pela presença do sangue e do estrugido da cebola.

\* Em todos os produtos, por porco deve entender-se "porco da raça Bisara ou produto de cruzamento desta raça, (desde que 50% de sangue Bisara)".



## Fumeiro de Chaves

### Disponibilidade ao longo do ano

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Tradicional	•	•	•							•	•	•
Industrial	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção e acondicionamento: concelho de Chaves.

### Forma de apresentação comercial

**Alheira** e **Linguiça**: apresentam-se no mercado em peças inteiras. **Salpicão**: apresenta-se no mercado em peça inteira ou fatiado.

### Forma de utilização

**Alheira**: é consumida grelhada ou frita, acompanhada das couves ou grelos e batatas obtidas localmente. **Linguiça** e **Salpicão**: consumidos crus, assados ou cozidos. São indispensáveis no afamado Cozido à Transmontana e no típico Arroz de Fumeiro Flaviense. **Linguiça**: faz parte das carnes que acompanham os exímios Milhos à Flaviense.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Alheira**: não acondicionadas, têm validade de 15 dias, mantidas a temperaturas inferiores a 8°C; acondicionadas em vácuo, a validade é definida pelo produtor. **Linguiça** e **Salpicão**: não acondicionados, têm validade de 30 dias, mantidos em local fresco e seco; acondicionados em vácuo, a validade é definida pelo produtor.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Produtos do Fumeiro de Chaves

**Alheira de Chaves**: enchido fumado, constituído por carne e gordura de porcos\* e pão de trigo regional, cheio em tripa delgada de porco com formato de ferradura, atada com dois nós simples em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão. As carnes e gorduras utilizadas são cozidas e devidamente condimentadas com sal, alho, azeite de Trás-os-Montes e colorau doce. Ao corte a massa apresenta um aspecto homogéneo com porções de carnes desfiadas.

**Linguiça de Chaves**: enchido fumado, em forma de ferradura, constituído por carne e gordura de porcos\*, cheio em tripa delgada de porco. As carnes utilizadas são devidamente condimentadas com sal, alho, vinho tinto da região, louro e colorau doce.

**Salpicão de Chaves**: enchido fumado à base de carne de lombo e lombinhos de porco\*, cheio em tripa grossa de porco, com formato recto e cilíndrico. As carnes utilizadas são devidamente condimentadas com sal, vinho tinto da região, alho louro e colorau doce.

### História

A alheira terá sido inventada pelos judeus como uma artimanha para escapar às malhas da inquisição. A receita acabaria por se popularizar entre cristãos, mas estes acabaram por lhes juntar a omnipresente carne de porco.

Os numerosos artigos e anúncios publicados nos mais diversos semanários, almanaques e anuários de Chaves são exemplos evidentes da antiguidade e do peso económico da produção e venda das Alheiras de Chaves mas também do ambiente de festa que envolvia os dias de matança e preparação das diversas peças do porco e das práticas culturais e do modo local de produção dos enchidos. «(...) do programa da fumeirada é o dia dos chouriços o que marca nesta espécie de cerimónias, porque é nesse dia que come à tripa forra e se enchem os decantados palaios (...) Nos dias seguintes, fazem-se os apetitosos salpicões e linguiças (...)».

\* Em todos os produtos, por porco deve entender-se "porco da raça Bisara ou produto de cruzamento desta raça, (desde que 50% de sangue Bisara)".



"Ponte de Trajano em Chaves" by Gabriel Gonzalez (Flickr)

Publicidade

# SABORES DE CHAVES



Município de Chaves | Praça de Camões | 5400-150 Chaves | 276340500 | e-mail: [municipio@chaves.pt](mailto:municipio@chaves.pt)

## Fumeiro de Vinhais (IGP)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Obtenção das matérias-primas: distritos de Bragança e Vila Real. Transformação das matérias-primas: distrito de Bragança (exceto Mirandela).

### Forma de apresentação comercial

**Alheira**, **Butelo**, **Chouriça Doce** e **Chouriço Azedo**: apresentam-se em peças inteiras, pré-embalados na origem, acondicionados em material inócuo e inerte em relação ao conteúdo. **Chouriça de Carne** e **Salpicão**: podem apresentar-se inteiros ou em pedaços, desde que pré-embalados na origem, em material próprio para este tipo de género alimentício.

### Forma de utilização

**Alheira**: assada nas brasas, acompanhada por batatas e legumes cozidos (preferencialmente grelos de Vinhais, cujo amargor típico acompanha bem a Alheira de Vinhais). **Butelo**: cozido, acompanhado com leguminosas secas, localmente conhecidos como cascas ou casulas (vagens de feijões secas ao sol), sendo conhecido o prato regional Butelo de Vinhais com cascas e, por vezes, também com cuscós. **Chouriça de Carne**: são muito apreciadas às refeições, cruas, cozidas ou assadas (dependendo do tempo de cura) ou fazendo parte duma feijoada ou cozido. **Chouriça Doce**: é tradicionalmente consumida cozida em água, sendo posteriormente partida em duas partes, retirada a pele e comida tal qual, ainda quente. Este produto é normalmente apreciado como sobremesa de uma refeição, devido ao seu sabor doce e à existência de frutos secos no interior. **Chouriço Azedo**: consome-se cozido em água, sendo por vezes colocado numa grelha, depois de cozido, para tostar levemente. A melhor forma de acompanhar este enchido é com grelos de Vinhais cozidos. **Salpicão**: muito apreciados às refeições, cozidos ou crus. Servem também de aperitivo ou de merenda, preferencialmente em finas fatias, depois de curados, ou assados, enquanto frescos.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

São conservadas por processos que evitem a alteração das características (nomeadamente através do recurso ao frio e a processos de embalagem que dificultam a alteração das características do produto).

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Produtos do Fumeiro de Vinhais (IGP)

**Alheira de Vinhais**: enchido tradicional, fumado, obtido a partir de carne (da cabeça, entremeada, barriga e aparas) de porco\*, carne de aves (apenas para a calda) e pão regional de trigo, condimentado com sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes DOP, cheio em tripa fina de porco ou vaca. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor amarelo-acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes. Ao corte a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

**Butelo de Vinhais**, **Bucho de Vinhais** ou **Chouriço de Ossos de Vinhais**: enchido tradicional, fumado, à base de carne, gordura, ossos e cartilagens (de partes das costelas e coluna vertebral) de porco\*, cheio em estômago (bucho), bexiga ou tripa do intestino grosso (palaio) do porco. As carnes com os ossos e as cartilagens são condimentadas com sal, alho, colorau, louro, água e, opcionalmente, vinho branco ou tinto da região de Trás-os-Montes. Tem forma redonda, oval ou cilíndrica consoante o invólucro utilizado e cor que varia entre o amarelado, avermelhado e castanho-escuro, sendo perceptível a presença de ossos.

**Chouriça de Carne** ou **Linguiça de Vinhais**: enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo, lombinho, cachaço, entremeada, aparas) e gordura de porco\*, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro, cheio em tripa delgada de porco ou vaca. Tem forma de ferradura, cilíndrico, cor avermelhada escura e consistência semi-rija a rijsa. Ao corte apresenta cor vermelha viva e branca, com diversas tonalidades, não homogéneas e a massa apresenta-se bem ligada. Sabor agradável, muito característico.

**Chouriça Doce de Vinhais**: enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeada) de porco\*, pão regional, sangue de porco, azeite de Trás-os-Montes, mel e nozes ou amêndoas, cheio em tripa delgada de vaca ou porco. Tem forma de ferradura e cor preta não homogénea. Ao corte apresenta cor preta com zonas mais claras e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas e os frutos secos. Quando cozinhado (cozido em água) apresenta sabor doce, a mel, sendo perceptível o gosto dos frutos secos.

**Chouriço Azedo de Vinhais**, **Azedo de Vinhais** ou **Chouriço de Pão de Vinhais**: enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeada) e gordura de porco\*, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa grossa de porco. Tem forma recta, cilíndrica, textura pouco rijsa e cor entre o amarelado e o acastanhado. Ao corte apresenta igualmente cor



amarelo-acastanhado e a massa apresenta-se homogénea. Quando cozinhado apresenta sabor agradável, marcadamente ácido e aroma agradável a fermentado.

**Salpicão de Vinhais:** enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo e lombinho) de porco\*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro. Cilíndrico, de forma recta e cor avermelhada escura. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea, e a massa apresenta-se bem ligada. Sabor agradável, muito característico, sensação de sal muito ténue e aroma agradável ligeiramente fumado.

### História

Belarmino Afonso, num capítulo intitulado "Pratos de Vinhais" e citando o Padre Martins, faz uma descrição de como se "recebia" em Vinhais descrevendo várias refeições e em todas elas os enchidos de Vinhais estão presentes.

Muitos dos sabores ainda hoje apreciados são elementos da dieta alimentar tradicional transmontana que, imposta pelas condições climáticas, geográficas e socioeconómicas, era constituída principalmente por castanhas, pão, batata e carne de porco.

\* Em todos os produtos, por porco deve entender-se "porco da raça Bisara ou produto de cruzamento desta raça, (desde que 50% de sangue Bisara)".



## Fumeiro “Terras de Alfândega”

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.

### Área geográfica

Concelho de Alfândega da Fé.

### Forma de apresentação comercial

**Enchidos:** apresentam-se no mercado em peças inteiras, pré-embalados na origem, acondicionados ou não. **Presunto:** Apresenta-se no mercado inteiro, fatiado ou em pedaços, desde que pré-embalado na origem.

### História

A carne de porco, conservada em enchidos, é desde sempre um elemento fundamental na dieta alimentar das populações Transmontanas, havendo registos da produção de fumeiro desde o século XVIII.

O butelo é um enchido característico do Nordeste Transmontano que se faz na altura das matanças e se guarda para comer mais tarde. Faz parte, em muitas terras, dos cozidos de Carnaval.

O chouriço doce terá a sua origem na necessidade de aproveitar todas as peças do porco e o pão bem como dar uso a alguns outros produtos da região, como o mel e a amêndoa.

### Forma de utilização

**Alheira:** como petisco ou refeição principal, grelhada e acompanhada de batatas e grelos ou couves cozidas. **Butelo:** cozido em conjunto com outras carnes e hortaliças da região. **Chouriço Doce:** como sobremesa. **Chouriço Azedo:** grelhado ou assado no forno. **Chouriça de Carne e Salpicão:** como petisco ou entrada de refeição principal, crus ou grelhados consoante o estado de maturação ou como ingredientes de alguns pratos tradicionais na região. **Presunto:** como petisco a qualquer hora ou integrando a refeição ou pratos da gastronomia local.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Alheira:** conservar em local seco e arejado ou proceder à congelação. **Butelo, Chouriço Doce, Chouriço Azedo e Presunto:** conservar em local seco e arejado. **Chouriça de Carne e Salpicão:** conservar em local seco e arejado. Nestas condições têm uma durabilidade de 12 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Produtos “Terras de Alfândega”

**Alheira:** enchido tradicional fumado cujos principais ingredientes são carne e gordura de porco, carne de aves (galinha e/ou peru), pão de trigo, azeite e banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça, a carne de vaca e o salpicão e/ou o presunto envelhecidos. Formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se apercebem pedaços de carne desfiados e cujo invólucro é constituído por tripa natural, de vaca ou de porco.

**Butelo:** enchido fumado, composto por diversas carnes de porco, incluindo por vezes uma certa quantidade de ossos “tenros”. Para o seu enchimento utiliza-se a tripa larga e folhosa do porco.

**Chouriço Doce:** enchido elaborado essencialmente com sangue de porco fresco, mel, miolo de amêndoa, canela e pão. Tem formato de ferradura, cilíndrico e o invólucro é tripa natural, de vaca ou de porco.

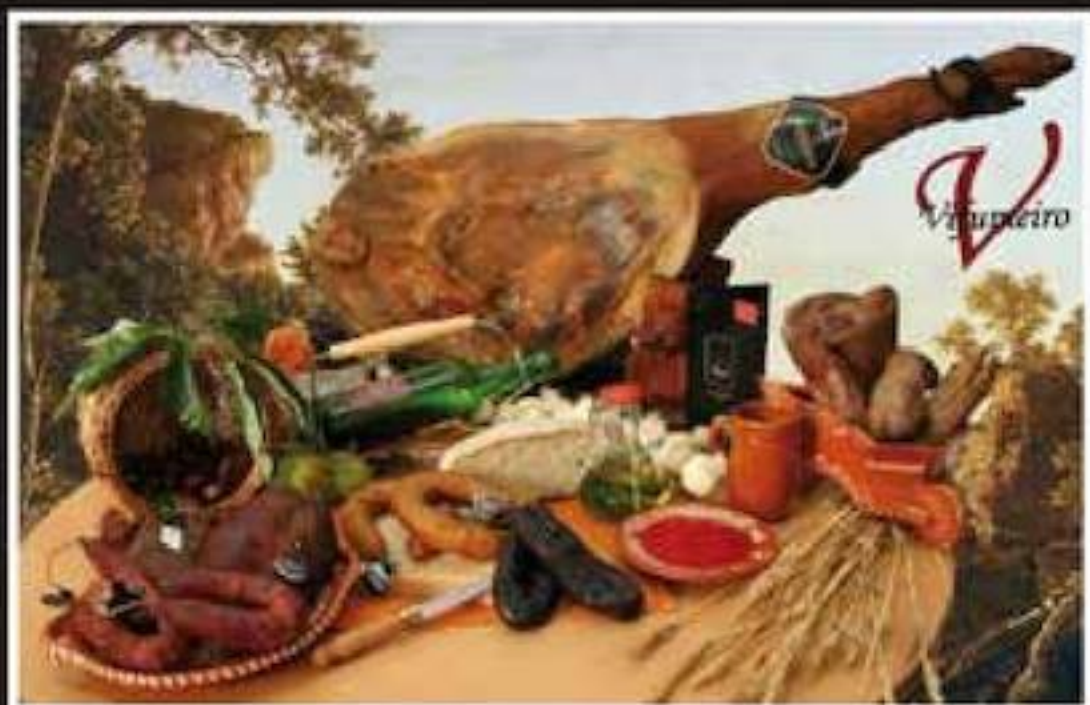
**Chouriço Azedo:** enchido fumado obtido a partir de carnes de porco, pão trigo e azeite, cheio em tripa do intestino grosso do porco. A carne e gordura de porco são devidamente condimentadas com sal. Depois de cozidas são desfiadas e misturadas com pão, formando uma massa que é condimentada com colorau, alho e azeite.

**Chouriça de Carne ou Linguiça:** enchido fumado, de formato cilíndrico, em forma de ferradura com 30 a 35 cm de comprimento, de cor castanha clara, obtido a partir de carne e gordura de porco condimentadas com sal, vinho tinto, água, alho, colorau doce e/ou picante e louro. Para o enchimento é utilizada tripa delgada de porco ou vaca. Sabor agradável e aroma a fumado.

**Salpicão:** enchido fumado, de formato cilíndrico, com 15 a 20 cm de comprimento, de cor castanha clara, feito com carne do lombo e lombinho de porco, devidamente condimentados com sal, vinho tinto da região, água, alho, colorau doce e/ou picante, laranjas cortadas às rodélas, louro e ervas aromáticas. O invólucro é a tripa de porco.

**Presunto:** obtido a partir das pernas de porcos adultos. Depois de um período de salga durante cerca de 30 dias, o sal é eliminado através de uma lavagem e o presunto é untado com uma mistura de colorau, azeite de Trás-os-Montes ou banha. Posteriormente é exposto à acção pouco intensa e gradual do fumo de carvalho ou castanho. A cura e o envelhecimento são feitos em local frio e seco. Todo o processo não pode ser inferior a 12 meses.





Sabores

Vifumeiro

Vifumeiro

Tradicionalis.

Vifumeiro

Zona Industrial de Vinhais, Pavilhão 20  
5330 - Vinhais - Trás-os-Montes - PORTUGAL  
Telef. / Fax : 273 771 193  
Email: vifumeiro@sapo.pt



O sabor de uma regaio!

## Mel de Barroso (DOP)

(Reg. (CE) 704/2005 - 04/05- JO L 118, 05/05/2005 - Alteração)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (produção, extracção e acondicionamento)

Concelhos de Boticas, Montalegre, Chaves, Vila Pouca de Aguiar e freguesias de Jou e Valongo de Milhais do concelho de Murça.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se sob a forma de mel centrifugado (no estado líquido ou sólido) ou de mel em favos, desde que totalmente operculados e sem criação. Deve ser acondicionado em frascos de vidro de 1 kg, ½ kg, 165 g, 30 g e ainda com nozes ou amêndoas em frascos de 165 g.

### Forma de utilização

Produto de grande valor nutritivo, usado na doçaria tradicional ou para barrar o pão.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

3 anos, à temperatura ambiente.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Mel produzido pela abelha *Apis mellifera mellifera* (sp. *Iberica*) a partir do néctar das flores da flora característica da região montanhosa do Barroso. Tem cor muito escura, cheiro e sabor reveladores da flora melífera regional, com forte predominância de ericáceas (teor igual ou superior a 15%). Ao mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35% poderá ser atribuída a designação de "Mel de Urze" ou "Mel de Queiró".

### História

São remotas as referências escritas e mesmo orais ao potencial produtivo de mel e cera na região, o mesmo acontecendo com alguns dos costumes e hábitos das populações do Barroso. Refira-se a existência da abelha no brasão do Concelho de Boticas e no de algumas das freguesias da região.

**Carne BARROSÃ**  
Denominação de Origem Protegida  
PREMIUM

Agropamento de Produtores de Carne Barrosa

Tel: 276 418 170  
Fax: 276 415 734  
Email: geral@capolib.pt  
www.carnebarrosa.com

Av. do Eiró nº. 19 - 5460-320 Boticas  
Telefone: 276 418 170 - Fax: 276 415 734  
E-mail: geral@capolib.pt - Site: www.meldebarroso.com / www.carnebarrosa.com

# O SABOR DA NATUREZA

**Mel PRATA 2016**  
Concurso Nacional

**Mel PRATA 2014**  
Concurso Nacional de Embalagens de Mel

**Mel Mel do Ano 2014**  
Concurso Nacional

**MELDE BARROSO**  
O SABOR DA NATUREZA  
DOP

AGROPAMENTO DE PRODUTORES DE MEL DE BARROSO COOPERATIVA DE BOTICAS-CAPOLIB  
Av. Do Eiró, 19 - 5460-320 Boticas - Tel: (0351) 276418170 Fax: (0351)276415734  
Email: geral@capolib.pt - Site: www.meldebarroso.com

## Pães e Folares de Boticas (IG)

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)

### Disponibilidade ao longo do ano

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Bica e Broa	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Folar	•	•	•	•	•	•					•	•

### Área geográfica

Transformação das matérias-primas: concelho de Boticas.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se em unidades inteiras, pré-embaladas na origem.

### História

Em Boticas, os produtos de panificação, nomeadamente a broa centeia, a bica e o folar, conjuntamente com as batatas, constituem a principal fonte de reservas energéticas. O porco, principalmente o Bísaro e seus cruzamentos, surge como um elo imprescindível e fundamental na dieta dos Botiquenses, sendo a principal fonte de proteína e gordura animal.

A feitura do folar de carne esteve também sempre ligado a formas de organização da sociedade muito particulares, como o comunitarismo, que prevalece ainda em algumas localidades barrosãs. Antigamente todos os pães eram cozidos no forno comunitário, sendo ainda utilizado nalgumas aldeias do concelho.

### Forma de utilização

**Bica:** serve como refeição ligeiro ou, em períodos de mais aperto, como refeição principal. **Broa Centeia:** acompanha muito bem as carnes gordas e os fumeiros da região. **Folar de Boticas:** é presença obrigatória nas ementas de muitos restaurantes da região, servindo-se como entrada a acompanhar outros produtos regionais. A Páscoa é a ocasião, por excelência, do hábito e tradição de maior consumo de folar.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Consumir de imediato, mas com duração até 1 semana, se bem acondicionados.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Pães e Folares de Boticas

**Bica de Boticas** ou **Bola de Carne de Boticas:** produto da panificação de pedaços de massa lèveda, obtida de forma idêntica à da Broa de Centeio de Boticas que, antes de submetida a cozedura em forno de lenha, é recheada com pequenos pedaços de linguiça e peça fumada de Boticas e, por vezes, cebola pouco estrugida em azeite de Trás-os-Montes. Apresenta formato redondo, rectangular ou em meia-lua, tem cor acastanhada clara, sendo visível a presença de manchas esbranquiçadas de farinha crua, podendo as carnes ser mais ou menos visíveis. Ao corte apresenta uma massa menos densa do que a broa centeia, de cor acinzentada, com uma única camada de carnes, por vezes de carnes e cebola. Gosto acentuado dos produtos de fumeiro de Boticas utilizados no seu recheio.

**Broa de Centeio de Boticas** ou **Broa Centeia de Boticas:** pão tradicional de farinha de centeio, proveniente da cozedura, em forno de lenha, da massa lèveda resultante da amassadura em aparelho próprio e com processo especial (a massa não é homogeneizada, mas sim esticada e torcida) de farinha de centeio com água, fermento apropriado, obtido na própria instalação de fabrico e sal. Tem formato arredondado, cor que varia entre o castanho-escuro e castanho-claro. Ao corte apresenta uma massa consistente com alguns olhos muito pequenos. O miolo é castanho acinzentado sendo um pouco húmido nas primeiras 24 horas após cozedura. É um pão denso de sabor agradável, ligeiramente ácido, prolongado na boca.

**Folar de Boticas:** produto de panificação obtido a partir da amassadura de farinha de trigo com ovos, banha de porco Bísaro, manteiga e azeite de Trás-os-Montes, deixado levedar até se obter rendilhado característico. Recheado com diversas carnes do Fumeiro de Boticas e cozido em forno de lenha, apresenta base elíptica a rectangular, cor que varia entre o amarelo-torrado e o castanho claro. Ao corte o folar apresenta uma massa rendilhada, com muitos olhos, de cor amarelo-torrado claro. A còdea tem uma textura ligeiramente mais densa, sendo pouco espessa e macia. São visíveis pedaços de linguiça, salpicão e peça fumada, irregularmente dispersos na massa, a qual apresenta cor ligeiramente avermelhada em redor da linguiça e salpicão e pequeno halo de gordura à volta dos pedaços de peça fumada.

## Pastel de Chaves (IGP)

(Reg. Execução UE N° 2015/815 CE - 19/05 - JO L 129/9, 27/05/2015)



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção: concelho de Chaves.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se em dois tamanhos diferentes, cozido ou pré congelado, sendo comercializados à unidade ou em embalagens adequadas, devidamente seladas na origem.

### Forma de utilização

Quentes, ao pequeno almoço e lanche, ou ao almoço, com arroz e salada fresca.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

24 horas após a cozedura ou, quando congelados e conservados a -18°C, 12 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Pastel em forma de meia-lua, constituído por massa finamente folhada, recheada com um preparado específico à base de carne de vitela picada. Apresenta característica elevação lateral resultante da abertura do folhado durante a cozedura. Textura exterior firme e estaladiça contrastando fortemente com o recheio espesso, macio, húmido, succulento e fundente. Comprimento de 12 a 14 cm, largura de 6 a 8,5 cm e altura de 3 a 4,5 cm, peso entre 60 e 90 g. Ao corte a massa apresenta um conjunto de lâminas finas, folhadas. A porção superior da massa apresenta uma cor amarelo-dourado que contrasta com a porção inferior levemente humedecida e escurecida pelo picado de carne. Ao centro surge o recheio, de cor rosada escurecida, característica da carne de vitela cozinhada. Tem aspecto heterogéneo, sendo reconhecíveis pedaços de carne e de cebola.

### História

A história do *Pastel de Chaves* remonta a 1862, quando uma vendedora, cuja origem se desconhece, percorria a cidade com uma cesta contendo uns pastéis de forma estranha e cuja quantidade não era suficiente para saciar os flavienses. Com tal escassez, e para satisfação da gula transmontana, a fundadora da Casa do Antigo Pasteleiro terá oferecido uma libra pela receita de tão gostosa iguaria. Perdurando na memória e no paladar, os pastéis acabaram por conquistar um lugar de destaque na gastronomia Nacional. Uma aposta que valeu o epíteto de "melhores pastéis folhados de Portugal".

## Presunto de Barroso (IGP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06- JO L 148, 21/06/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais, transformação e maturação: concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se no mercado em peças inteiras, desossado ou limpo, ou cortado em porções e pré-embalado de origem.

### Forma de utilização

Com bom vinho e pão regional de centeio é um óptimo petisco. Com um bom melão constitui uma excelente entrada.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Deve conservar-se em lugar fresco e escuro. Desossado, embalado e em frio, tem validade de 4 a 6 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



É um presunto fumado, com características organolépticas próprias resultantes do facto de os animais se alimentarem de sub-produtos da exploração. Obtido a partir de porcos abatidos com idade compreendida entre os 16 e os 18 meses, inscritos nos registos de nascimento das explorações autorizadas. Apresenta-se com o formato próprio da perna do porco, aparado de forma arredondada, conservando a extremidade podal, com aparência característica, reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. O seu aspecto interior apresenta músculo de cor vermelha viva a vermelha acastanhada nacarada e gordura de cor branca suja. Sabor muito agradável e cheiro característico a fumo.

### História

Em 1992, João Martins Rodrigo, escrevia: «Ai os ares de Barroso como limam o estômago! Um amigo ou outra pessoa qualquer nunca sai de uma casa barrosã sem comer e beber. E o que dá a casa senão este abençoado presunto e fumeiro que a mulher barrosã tão bem faz e com tão boa vontade oferece...?».

## Presunto de Vinhais ou Presunto Bísaro de Vinhais (IGP)

(Reg. (CE) 676/2008 - 16/07- JO L 189, 17/07/2008)



Obtido a partir das pernas de porcos Bísaros, adultos, machos (excluindo os inteiros) ou fêmeas, abatidos com idade entre 9 e 18 meses, inscritos no respectivo Registo Zootécnico. Tem o formato próprio da perna deste porco, comprida e alongada, com a extremidade podal. Apresenta, no local do corte, coloração vermelho acastanhada reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. Ao corte apresenta cor rosa a vermelho escuro e gordura de cor branca, nacarada e brilhante. Sabor agradável, salgado e fumado e aroma ligeiramente fumado.

### História

A antiguidade e importância da criação de porcos nesta região são testemunhadas pela existência de várias esculturas zoomórficas e pelas referências feitas a estes animais em vários Forais de Municípios da região relativos aos tributos dos suínos e seus produtos.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

NOTA: Maior produção entre o início de Dezembro e finais de Fevereiro

### Área geográfica

Obtenção das matérias-primas: distritos de Bragança e Vila Real.  
Transformação das matérias-primas: distrito de Bragança.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso, desde que pré-embalado na origem, acondicionado em material inócuo e inerte em relação ao produto.

### Foma de utilização

Cru, em finas fatias, com bom vinho e pão regional, é um ótimo petisco.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

São conservados por processos que evitem a alteração das características (nomeadamente através do recurso ao frio e a processos de embalamento que dificultam a alteração das características do produto).

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Amêndoa Douro (DOP)

Amêndoa com casca, proveniente de diversas variedades de *Prunus amygdalus L.* que apresenta características próprias da respectiva variedade, de coloração uniforme e praticamente isenta de defeitos. São amêndoas grandes e muito doces.



### Área geográfica (produção, tratamento e acondicionamento)

Concelhos de Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa e algumas freguesias dos concelhos de São João da Pesqueira, Mogadouro, Figueira de Castelo Rodrigo e Meda.

## Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo (DOP)

Azeitona de pequena dimensão, de cor verde-amarelado a negro-violáceo, luzidia. Consoante o tratamento apresenta-se como Azeitona tipo verde, Azeitona negra tratada e Azeitona madura em salmoura.



### Área geográfica (produção, transformação e acondicionamento)

Concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela e Macedo de Cavaleiros.

## Borrego Terrincho (DOP)

Carne de cor muito clara, muito tenra, com gordura quase ausente e com sabor ainda a leite, proveniente de borregos, muito jovens, da Raça Churra da Terra Quente.



### Área geográfica (produção)

Concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e algumas freguesias dos concelhos de Macedo de Cavaleiros, São João da Pesqueira, Valpaços, Meda e Figueira de Castelo Rodrigo.

## Cabrito Transmontano (DOP)

Carne proveniente do abate de caprinos da raça serrana (machos e fêmeas) filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico da raça, abatidos na altura do desmame, entre os 30 e os 90 dias de vida. Esta carne diferencia-se pela sua qualidade organoléptica, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.



### Área geográfica (nascimento, cria e abate dos animais)

Concelhos Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), do Distrito de Bragança; os concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

## Carne Maronesa (DOP)

Carne de cor rosa escura (vitela) a avermelhada escura (vaca), obtida a partir de animais da Raça Maronesa. Tem uma suculência extraordinária.



### Área geográfica (produção)

Concelhos de Cabeceiras de Basto, Mondim de Basto, Ribeira de Pena, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real e algumas freguesias dos concelhos de Amarante, Boticas, Chaves, Montalegre, Murça e Valpaços.



## Castanha da Terra Fria (DOP)

Fruto de forma elíptica alongada, cor castanha avermelhada, muito brilhante, com estrias escuras longitudinais; muito boa aptidão para o descasque e compartimentação muito reduzida.

### Área geográfica (produção, tratamento e acondicionamento)

Concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Valpaços, Vimioso e Vinhais.



## Castanha de Padrela (DOP)

Castanha composta por frutos de cor castanha, raiada de mais claro ou mais escuro (dependendo da cultivar), de forma arredondada, com brilho natural. Boa aptidão para o descasque.

### Área geográfica (produção, tratamento e acondicionamento)

Algumas freguesias dos concelhos de Chaves, de Murça, de Valpaços e de Vila Pouca de Aguiar.



## Cordeiro Bragançano (DOP)

Carne muito saborosa e tenra, com sabor característico, devido às condições agro-ecológicas da Terra Fria Transmontana, proveniente de animais da Raça Churra Galega Bragançana.

### Área geográfica (produção)

Concelhos de Bragança e Vinhais e algumas freguesias dos Concelhos de Macedo de Cavaleiros, Vimioso, Mirandela, Chaves e Valpaços.



Publicidade

www.caprisserra.pt  
**CAPRISSERRA**  
 caprisserra@mail.telepac.pt  
 Cabrito Transmontano - DOP

www.leicras.pt  
**LEICRAS**  
 leicras@mail.telepac.pt

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO  
 VELHO  
 Feito com Leite Cru

ZONA INDUSTRIAL DE MIRANDELA  
 Rua D: Lote 51 - 5370 - 327 Mirandela - Tel: (00351)278265465 - Fax: (00351) 278265116

## Cordeiro Mirandês ou Canhono Mirandês (DOP)

Carne de cor rosada, extremamente tenra, macia, succulenta e muito saborosa, proveniente de ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, abatidos até aos quatro meses e nascidos e criados num sistema de exploração extensiva, tradicional.



### Área geográfica (produção)

Concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso, do Distrito de Bragança.

## Mel da Terra Quente (DOP)

Mel de cor âmbar e elevado índice de cristalização, ao qual o pólen de rosmaninho, em predominância, confere sabor específico. Ao mel que possua um teor de pólen de rosmaninho superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de "Mel de Rosmaninho".



### Área geográfica (produção)

Concelhos de Mirandela, Vila Flor, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e Valpaços.

## Mel do Parque de Montesinho (DOP)

Mel produzido pela abelha *Apis mellifera (sp. Iberica)*, a partir do néctar de flores de urzes (ericáceas), rosmaninho (*Lavandula pedunculata*) e castanheiro (*Castanea sativa*). Tem cor escura (> a 7 na escala internacional), com aspecto fluido, viscoso e homogéneo, que perde quando cristaliza. Tem cheiro forte e genuíno e textura macia com a sensação táctil a cristais finos.



### Área geográfica (produção, extracção e acondicionamento)

Concelhos de Bragança e Vinhais.

## Queijo de Cabra Transmontano ou Queijo de Cabra Transmontano Velho (DOP)

Queijo curado, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, estreme proveniente de cabras da raça Serrana, por acção de coalho animal. Apresenta pasta semidura a extra-dura, não amanteigada, fechada, pouco untuosa e com alguns olhos. Tem forma de cilindro baixo, regular. A crosta é semi-dura a extra-dura, inteira, bem formada, lisa, de cor branca uniforme. Aroma intenso a agradável e sabor limpo com um ligeiro travo picante.



### Área geográfica (produção)

Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e algumas freguesias de Bragança e concelhos de Alijó, Valpaços e Murça.

## Queijo Terrincho (DOP)

Queijo curado, produzido a partir de leite de ovelhas da Raça Churra da Terra Quente (Terrinchas), de pasta semi-dura, fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformada, de cor branca, ligeiramente untuosa e com alguns olhos.



### Área geográfica (produção)

Alguns concelhos do Distrito de Bragança e algumas freguesias de concelhos limítrofes como são João da Pesqueira, Vila Nova de Foz Côa, Valpaços, Meda e Figueira de Castelo Rodrigo.

## Alheira de Mirandela (IGP)

### Produtores

#### Alheiras Angelina – Alves & Ribeiro, Lda.

Lugar de Vale de Ague  
5370-265 Mirandela  
Tel: (+351) 278 248 884  
geral@alheirasangelina.com  
www.alheirasangelina.com

#### Topitéu – Alheiras de Mirandela, Lda.

Zona Industrial Norte, Rua C  
5300-565 Mirandela  
Tel: (+351) 278 201 180  
geral@topiteu.pt  
www.topiteu.pt

### Locais de Venda

El Corte Inglés, E-Leclerc e lojas Superpor (a nível nacional); Figueira Marca-te (Praça da Figueira – Lisboa); Directamente no produtor; Intermarché (a nível Nacional); Irmãos Fontes, Lda. (Zona Industrial – Viana do Castelo); José Joaquim Garcia, Lda. (Campolide – Lisboa); Directamente no produtor.

## Amêndoas e Figos Secos de S.J.P.

### Informações

turismo@sjpesqueira.pt

## Azeite de Trás-os-Montes (DOP)

### Agrupamento de Produtores

#### AOTAD – Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro

R. Centro Transmontano de S. Paulo, 75  
5370-206 Mirandela  
Tel: (+351) 278 261 035  
geral.aotad@gmail.com

## Azeite do Douro

### Produtores

#### Coop. Agr. Utilidade Popular de Castanheiro do Sul

Largo do Pelourinho, 3  
5130-029 Castanheiro do Sul  
Tel: (+351) 254 463 169 / 925 780 557  
coopcsul@gmail.com

## Batata de Trás-os-Montes (IGP)

### Agrupamento de Produtores

#### Coop. Agrícola Norte Transmontano, CRL

Av. General Ribeiro de Carvalho  
5400-497 Chaves  
Tel: (+351) 276 322 369  
cant@net.sapo.pt

## Bôla de Lamego

### Produtores

#### Pastelaria Nossa Sra. dos Remédios

Av. Dr. Alfredo de Sousa  
5100-066 Lamego  
Tel: (+351) 254 655 883

#### Pastelaria Scala

Av. Visconde Guedes Teixeira  
5100-074 Lamego  
Tel: (+351) 254 612 699

#### Café Katedral

Rua Virgílio Correia  
5100 Lamego  
Tel: (+351) 254 656 883

#### Pastelaria Trás da Sé

Rua Virgílio Correia, 16  
5100 Lamego  
Tel: (+351) 254 612 463

## Pastelaria Dalila

Av. 5 de Outubro, 1  
5100-065 Lamego  
Tel: (+351) 254 612 027

## Pastelaria Espiga da Sé

Rua Macário de Castro, 8-12  
5100-149 Lamego  
Tel: (+351) 254 656 515

## Pastelaria Solar do Espírito Santo

Av. Dr. Alfredo de Sousa  
5100-066 Lamego  
Tel: (+351) 254 655 061

## Padaria Lalinense

Lugar do Carvalhal – Lalim  
5100-544 Lamego  
Tel: (+351) 254 699 351

## Padaria Rina

Av. D. Egas Moniz  
5100-195 Lamego  
Tel: (+351) 254 612 309

## Real Gastronomia

Av. 5 de Outubro, 177  
5100-065 Lamego  
Tel: (+351) 254 615 228

## Padaria Padoce

Rua Torta, 155  
5100-167 Lamego  
Tel: (+351) 254 615 923

## Pastelaria Doce Lamego, Padaria Ltd.

Largo Desterro, Edif. Balsemão, L.J.H.  
5100-093 Lamego  
Tel: (+351) 254 666 158

## Pão do Dia

Lugar do Ribeirinho, BL 1, R/C Drt  
5100-143 Lamego  
Tel: (+351) 254 619 260

## Locais de Venda

Directamente nos produtores.

## Carne Barrosã (DOP)

### Agrupamento de Produtores

#### Coop. Agrícola de Boticas "Capolib"

Av.º do Eiró, nº19  
5460-320 Boticas  
Telet: (+351) 276 418 170  
geral@capolib.pt  
www.carnebarrosa.com

## Locais de Venda

Directamente na Coop. "Capolib" ou nas lojas Jumbo, El Corte Inglés, Continente e E-Leclerc e na Feira Gastronómica do Porco (em Boticas).

## Carne de Bisaro Transmontano (DOP)

### Agrupamento de Produtores

#### ANCSUB – Associação Nacional de Criadores

#### de Suínos da Raça Bisara

Ed. Casa do Povo – Largo do Toural  
5320-311 Vinhais  
Tel: (+351) 273 771 340  
ancsub@mail.telepac.pt

## Produtores

#### Agrupamento Coop. de Produtores de Carne de

#### Suínos Bísaros

Rua Timor de Leste, nº 25  
5360-364 Vila Flor  
Tlm: (+351) 912 234 114

## Locais de Venda

Restauração e hotelaria.

Agrupamento  
de Produtores  
*Mel do Parque, Lda.*

CASA DO MEL  
Quinta das Fontainhas  
Apartado 231  
5301-903 BRAGANÇA  
Tel: 273 329 470  
Fax: 273 329 471  
e-mail: mel@melparque.com



**Mel**  
do Parque de Montesinho



**Domingos Augusto Fernandes**  
5320-222 Vila Verde  
Tel: (+351) 273 772 267

**Firmino dos Santos Medeiros**  
5320-222 Vila Verde - Vinhais  
Tel: (+351) 273 772 874

**Ginjo (Casimira)**  
Sendim  
Tlm: (+351) 918 471 052

**Helena Torrão**  
Vale Frades  
Tlm: (+351) 965 626 734

**Isabel Pereira**  
5300-861 Rossas  
Tlm: (+351) 965 487 343

**Inácio Lourenço Fernandes**  
5335-032 Espinhoso - Vinhais  
Tel: (+351) 273 679 223 / (+351) 938 028 132

**Isaac Alves**  
5300-401 Alfaião  
Tel: (+351) 273 312 979

**Isaltina Santos**  
5335-133 Nuzedo de Baixo - Vinhais  
Tel: (+351) 278 369 332 / (+351) 933 324 606

**João Pedro Fontoura**  
Avidagos  
Tlm: (+351) 968 441 317

**Jocelim António Guerreiro de Carvalho**  
5320-121 Pinheiro Novo - Vinhais  
Tlm: (+351) 934 884 015

**José Alberto dos Santos Jesus**  
Rebordelo  
Tel: (+351) 278 369 269 / (+351) 938 063 505

**José da Cruz**  
5300-178 Bragança  
Tlm: (+351) 960 179 629

**Lucinda de Jesus Pires**  
Vinhais  
Tel: (+351) 273 772 544

**Manuel António Pires**  
5320-154 Sexas  
Tel: (+351) 276 696 336 / (+351) 933 324 606

**Manuel Artur Martins**  
5320-022 Mós de Celas - Vinhais  
Tlm: (+351) 934 226 099

**Marcelino dos Santos**  
Pai Torto  
Tlm: (+351) 967 801 178 / (+351) 969 120 682

**Maria da Cruz Soares**  
Vinhas  
Tlm: (+351) 963 149 933

**Maria Elisabete Lousada**  
Bomes  
Tel: (+351) 278 098 049

**Messias Augusto Gonçalves**  
5320-251 Cidões  
Tel: (+351) 273 772 113

**Quinta d'Ameã**  
5320-100 Ousilhão - Vinhais  
Tel: (+351) 273 772 139

**Quinta de S. João**  
5340-173 Lamalonga  
Tlm: (+351) 917 508 092

**Regina de Fátima Alves Fernandes**  
5320-092 Romariz  
Tel: (+351) 273 772 606 / (+351) 937 239 730

**Silvia Felizardo**  
Chaves  
Tlm: (+351) 969 696 561

**Vera Maria Alves**  
5320-091 Nunes  
Tel: (+351) 273 771 195

**Zita dos Anjos Teles Afonso**  
5320-232 Vilar de Lomba  
Tel: (+351) 273 689 368

**100% Caseirinho (Manuel Rodrigues)**  
Avelelas  
Tlm: (+351) 939 301 235

**Bisaro Salsicharia Tradicional**  
Gimonde  
Tel: (+351) 273 302 510

**Enchidos "Aurélios"**  
Rebordelo  
Tel: (+351) 278 369 193

Publicidade



**Cooperativa  
Agro-Pecuária  
Mirandesa C.R.L.**

Morada: Zona Industrial de Vimioso lote 42 (45)  
5230 - 284 Vimioso - Tel. 273510020  
Email [mirandesa@mirandesa.pt](mailto:mirandesa@mirandesa.pt) - [www.mirandesa.pt](http://www.mirandesa.pt)



**Fumituela (Jorge Matias)**

Vinhais  
Tel: (+351) 273 772 197

**Ribeira dos Moinhos**

Vila Boa de Ousihão  
Tel: (+351) 935 729 793

**Vifumeiro (Jorge Humberto)**

Vinhais  
Tel: (+351) 273 771 193 / (+351) 916 130 111

**Locais de Venda**

Nos produtores indicados e em grandes superfícies.

**Fumeiro "Terras de Alfândega"****Produtores****Luis Mónico**

Pavilhão Agro-alimentar da EDEAF  
Zona Industrial, nº 28, Fração A  
5350 Alfândega da Fé  
Tlm: (+351) 936 689 493

**Pedro Bebiano**

Pavilhão Agro-alimentar da EDEAF  
Zona Industrial, nº 28, Fração B  
5350 Alfândega da Fé  
Tlm: (+351) 918 662 229  
cozinharegionalbebiano@hotmail.com

**Locais de Venda**

Pavilhão Agro-alimentar da EDEAF  
Zona Industrial, nº 28, Fração A e B  
5350 Alfândega da Fé

**Mel de Barroso (DOP)****Agrupamento de Produtores****Coop. Agrícola de Boticas "Capolib"**

Avº do Eiró, nº19  
5460-320 Boticas  
Tel: (+351) 276 418 170  
geral@capolib.pt

**Locais de Venda**

On-line: [www.meldebarroso.com/](http://www.meldebarroso.com/)

**Pastel de Chaves e Folar de Chaves****Agrupamento de Produtores****Ass. Empresarial do Alto Tâmega**

Rua Coronel Bento Roma, 1º – Apartado 113  
5400-114 Chaves  
Tel: (+351) 276 332 115 / 276 332 579  
acisat@mail.telepac.pt  
[www.acisat.pt](http://www.acisat.pt)

**Locais de Venda**

Prazeres da Terra (Parque Empresarial de Chaves e no Largo D. Estefânia em Lisboa). Encomendas em: (+351) 213 542 208.



# Beiras



## Amêndoas Doces e Doces de Fruta de Figueira de Castelo Rodrigo

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Figueira de Castelo Rodrigo.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Amêndoas Doces:** conservação em sacos de celofane bem fechados com a fita de rafia em local cuja temperatura seja ambiente. Prazo de Validade: 8 meses. **Doces de Fruta:** Em frascos de vidro com tampa metálica e hermética.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



**Amêndoas Doces:** produzidas exclusivamente a partir de amêndoas, açúcar, canela e baunilha, as amêndoas doces apresentam-se com cor castanha, brilhante e são cheirosas e de forma irregular. São obtidas a partir dos ingredientes colocados numa panela que vai ao fogão, mexendo-se sempre com uma colher de pau até atingir o ponto desejado. Esta receita pode ser confeccionada durante todo o ano.

**Doces de Fruta (Vários):** feitos exclusivamente a partir de frutos e açúcar, seguindo receitas da família, por vezes com algumas recriações. Os frutos usados são maioritariamente provenientes da quinta dos proprietários, garantindo assim o tipo de tratamentos efectuados e a colheita no estado de maturação adequada.

Os frutos são partidos e descascados e simplesmente cozidos em calda de açúcar até obtenção do ponto desejado.



## Arroz de Bucho de Vila Nova de Poiares



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Vila Nova de Poiares.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

5 dias, acondicionado no frio.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Bucho de Porco, recheado com carnes de porco previamente temperadas, chouriço e arroz. É aromatizado com serpão e cozido durante cerca de duas horas.

## Borrego Serra da Estrela (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Está circunscrita aos concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e a algumas freguesias dos concelhos de Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se em carcaças refrigeradas, com peso até 7 kg, com cauda completamente esfolada, sem cabeça sem maxilar inferior e com o maxilar superior cortado pelo chanfro; membros sem tarsos, sem pulmões e sem fígado, com rins com boa cobertura de gordura, podendo as restantes vísceras acompanhar a carcaça desde que embaladas a apresentadas separadamente.

### Forma de utilização

As mais conhecidas e apreciadas são o ensopado de borrego, a sopa de miúdos, o cozido de grão, o ratatau (borrego guisado com batatas), borrego recheado com os miúdos.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



“Borrego Serra da Estrela” são as carcaças refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça Bordaleira Serra da Estrela, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da raça. O abate dos animais é feito até aos 30 dias de vida, com um peso vivo até 12 kg.

É uma carne particularmente macia e saborosa, de paladar muito suave, com gordura intersticial e subcutânea bem distribuída.

### História

O Borrego Serra da Estrela – localmente designado também por borrego da canastra por ser tão pequeno que era levado em canastras para ser vendido nos mercados locais – tem a sua história intimamente ligada à pastorícia da região e ao fabrico do Queijo Serra da Estrela. De facto, o borrego é considerado quase como um subproduto, sendo retirado de junto da mãe e comercializado muito jovem para evitar que mame o leite, já que esta é matéria-prima importante para o fabrico do Queijo Serra da Estrela.

## Brulhão de Vales do Rio



O brulhão, tantas vezes usado no plural, até porque raramente se confeciona apenas um brulhão, é um ensacado tradicional que, depois de cozinhado, dá origem a um prato tradicional da gastronomia beirã. Do estômago da cabra ou ovelha - bem lavados e desinfetados com aguardente e limão - são talhados pequenos sacos que, após serem cosidos com linha, são recheados com arroz e carne de porco, chouriça ou presunto. As carnes são temperadas com serpão (erva aromática da família do tomilho), salsa, colorau, alho, cebola, sal, vinho branco, azeite (do bom!!!) e tomate sem pele. Após fecho do orifício para entrada do recheio, o brulhão é cozido durante uma hora num caldo preparado e aromatizado para o efeito. Ao corte são bem visíveis os ingredientes maiores - arroz e carnes - e o gosto do serpão dá-lhe uma nota diferenciadora e identidade própria que o faz ser reconhecido e identificado pelo seu nome geográfico.

### História

O Brulhão é feito, em Vales do Rio, de uma forma especial há já bastantes anos não sendo possível precisar exatamente quanto tempo. Num trabalho de campo realizado em 2013, entrevistando uma dezena de octogenárias confirma-se que eram feitos a partir do bucho da cabra (rês) por altura das Festas em honra de Santo António. A carne de rês era colocada em caçoilas no forno, aproveitando-se os buchos para rechear das carnes de porco da salgadeira e do fumeiro, as formas de conservação da altura. Com o decorrer dos tempos começou a utilizar-se carne de porco fresca conjuntamente com a chouriça ou o presunto, dependendo dos gostos pessoais ou familiares. Em Vales do Rio é prato que não falta à mesa de cada família por alturas do Santo António e outras festividades, casamentos (quando eram feitos em casa) e baptizados.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez

•

*Nota: especialmente durante o evento FestiVales*

### Área geográfica

Vales do Rio e aldeias do sul do concelho da Covilhã, os quais formam a chamada corda do Rio Zêzere.

### Forma de utilização

Como refeição, cozidos em água com sal e serpão, acompanhados com salada de tomate ou/e alface.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Consumo imediato.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto, o preço praticado em 2015 foi cerca de 12 €/kg.

## Bucho da Sertã e Maranhos da Sertã

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho da Sertã.

### Forma de apresentação comercial

São vendidos à peça, inteiros, cozidos ou crus, frescos ou congelados, por vezes acondicionados em vácuo.

Nos restaurantes apresentam-se cozidos, cortados às rodelas, acompanhados de batata frita, esparregado ou couve com broa ou qualquer salada.

### Forma de utilização

Como refeição.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

No frigorífico: duração máxima de 7 dias.

Congelado: cerca de seis meses.

### Preço indicativo em 2016

O preço praticado é variável, consoante a apresentação comercial.



### Produto

Bucho da sertã:

Ensacado, tendo como invólucro bucho de porco bem raspado e lavado com sumo de limão e recheado com um preparado obtido a partir de lombo de porco, presunto, chouriço magro e galinha, cortados em pedaços muito pequenos e temperados, aos quais se junta arroz, pão cortado às fatias e ovos batidos. As aberturas do bucho são cosidas com uma agulha e linha apropriada. Depois de preparado, o bucho da Sertã é barrado com azeite, colorau e sumo de laranja e limão e tostado em forno bem quente. Ao corte apresenta uma massa compacta, não homogénea, sendo visíveis alguns ingredientes. Apresenta sabor complexo, muito agradável, em que a gordura é balanceada com o sumo de limão e laranja.

Maranhos da Sertã

Ensacado tradicional, tendo como invólucro bucho de cabra, cortado em pedaços de dimensão variável e cosidos entre si com uma agulha e linha apropriada, formando um saco, deixando-se uma abertura para inserção do "recheio". Os sacos assim obtidos são cheios com bocadinhos pequenos de carne de carneiro ou de cabra, chouriço magro, presunto, arroz cru e hortelã cortada finamente, sendo o conjunto de ingredientes temperado com sal, pimenta e vinho branco. Após cosedura final dos sacos, o conjunto é cozido em água com sal e hortelã. Ao corte são bem visíveis os ingredientes e o gosto da hortelã é pronunciado.

### História

Em épocas anteriores eram apenas servidos em épocas festivas.

Actualmente integra o cardápio de qualquer restaurante da zona da Sertã, como prato tradicional da região

Comprova-se o fabrico de Maranhos da Sertã há pelo menos dois séculos. Julga-se que a sua origem se prende com a necessidade de aproveitar os estômagos do borrego e do cabrito, extremamente abundantes na região.



## Prazer de Bem Servir

**Carnes Regionais Frescas e Fumados de Qualidade**

Criação Própria de Bovino, Suíno, Ovino e Caprino


Especialista em iguarias regionais



Maranhos da Sertã



Bucho Recheado da Sertã

Rua Proença-a-Nova, N.º 91- 6100-751 Sertã - Tlf.: 274 601 200 - Fax: 274 601 230  
Praça do Município N.º 1 - 6160 Oleiros - Tlf.: 272 682 451 - Fax: 272 682 451  
E-mail: [carnes-simoes@mail.telepac.pt](mailto:carnes-simoes@mail.telepac.pt) - Site: [www.carnessimoes.pt](http://www.carnessimoes.pt)  [carnes simoes](https://www.facebook.com/carnes-simoes)

*Simões, Lda.*  
**OLEIROS**

## Bucho Recheado de Seia

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Seia. No entanto e ainda que com algumas diferenças, produz-se bucho recheado na Beira Alta – sobretudo nos concelhos de Arganil, Tábua e Oliveira do Hospital.

### Forma de utilização

Pode ser consumido em cru, se cortado em fatias finas, para servir como entrada ou merenda. Para servir como refeição deve ser levado ao forno durante 10 minutos, cortado em fatias mais grossas com cerca de 5 cm de altura e regado com azeite. Deve ser servido acompanhado de hortaliça cozida.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar a temperaturas compreendidas entre 0°C e 7°C e tem validade de 45 dias após embalamento.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço praticado em 2015 foi à volta de 6 a 7 €/kg.



Enchido cozido feito a base de carne e sangue de porco e de arroz, condimentado com alho, salsa, sal, especiarias e vinho. Apresenta cor castanha pálida e consistência firme. Em forma de quarto crescente, o seu diâmetro varia entre 15 e 20 cm e o peso entre 800 e 1500 g. O invólucro é a tripa salgada do estômago de suíno.

### História

Produto típico da época de matança. Este bucho recheado é bem o exemplo da capacidade de inovação da população portuguesa. Sendo pobres, tinham que aproveitar todas as peças e pedaços do porco e, com elas, alimentar toda a família e amigos, da melhor forma possível, prolongando ao máximo a duração de vida útil dos produtos da matança.

GUIA 2016

# Azeites

DE PORTUGAL

**Brevemente**

Guia Azeites  
de Portugal 2016

Enigma Previsível – Editores, Lda.  
Rua Gabriel Constante, Lt 230, Bl. D, Loja 8 • 1950-139 Lisboa  
218 205 212 • [editores@enigmaprevisivel.pt](mailto:editores@enigmaprevisivel.pt)

ENIGMA  
editores

## Cabrito da Serra da Lousã

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Arganil, Castanheiro de Pera, Figueiró dos Vinhos, Góis, Lousã, Miranda do Corvo, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, Penela e Vila Nova de Poiares.

### Forma de apresentação comercial

Em carcaça inteira, meia carcaça, aos quartos ou sob a forma de carcaça esquartejada em diversas peças, refrigerada ou congelada. Pode apresentar-se também sob a forma de preparados.

### Forma de utilização

Depois de cozinhada é muito tenra e saborosa, permitindo a confecção de diversos pratos.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

A temperatura de armazenagem, para o produto congelado, é de -18°C a -20°C e o período máximo de congelação é de seis meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Cabrito da Serra da Lousã é a carcaça/carne proveniente do abate de caprinos, de ambos os sexos, filhos de pai e mãe inscritos no Livro de Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serrana e criados em 10 concelhos do seu solar. O abate é feito entre os 30 e 90 dias de vida com peso entre 4 a 9 kg.

Apresenta uma carne muito tenra, succulenta e de sabor e aroma ainda a leite, decorrente da sua alimentação quase exclusiva de leite materno.

### História

BERNARDO LIMA (1870), PAULA NOGUEIRA (1906) e mais recentemente MIRANDA DO VALE (1949), consideravam a existência de duas raças perfeitamente definidas - a Serrana e a Charnqueira. Actualmente, consideram-se quatro ecótipos constituintes da raça Serrana - derivados da influência do meio ambiente, em que coabitam em inteira harmonia com a natureza - e da seleção efetuada, em função do gosto local do caprinicultor.

A raça Serrana é a mais representativa das raças portuguesas, quer em efetivo (43% do total nacional), quer em área de dispersão, existindo em todo o país a norte do rio Tejo (à exceção do distrito de Castelo Branco) e ainda na Península de Setúbal. Entre as raças caprinas autóctones é a mais prolífica e a que apresenta maior fertilidade. Embora de aptidão mista é a que possui maior capacidade leiteira sendo considerada, em termos produtivos, a melhor raça caprina portuguesa.



## Carne Marinhoa (DOP)

(Reg. Execução UE N° 1076/2012 CE - 14/11 - JO L 320, 17/11/2012 - Alteração)



Carne muito tenra e succulenta, de consistência firme, obtida a partir de animais da Raça Marinhoa, inscritos no Livro de Nascimento e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Marinhoa. Apresenta-se como **Vitela**: carcaças ou peças provenientes de animais abatidos até aos 8 meses de idade; peso de carcaça entre 70 kg e 180 kg. **Vitelão**: carcaças ou peças provenientes de animais abatidos entre os 8 e os 12 meses de idade; peso de carcaça até 240 kg. **Novilho**: carcaças ou peças provenientes de machos, ou fêmeas, abatidos entre os 12 e os 30 meses; peso de carcaça superior a 180 kg. **Vaca**: carcaças ou peças provenientes de fêmeas com idade superior a 30 meses; peso de carcaça superior a 220 kg. **Touro**: carcaças ou peças provenientes de machos com idade superior a 30 meses; peso de carcaça superior a 220 kg.

### História

As primeiras referências a esta raça são de autoria de Silvestre Bernardo Lima, afirmando que Marinhão "...é o nome que designa o gado que produz, cria e recria, trabalha e engorda em toda a Beira Mar do distrito de Aveiro e Coimbra, (...), nas terras da Gandra e das Marinhas".

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (nascimento, cria e abate dos animais)

Alguns concelhos dos distritos de Aveiro e Coimbra.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se em carcaças, em peças acondicionadas em vácuo ou em fatiado acondicionada em embalagens adequadas.

### Forma de utilização

Diversos pratos da gastronomia portuguesa como estufados, guisados, etc, sendo nomeadamente apreciada a carne assada no forno e o naco grelhado.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em verde, refrigerada até 7°C ou em vácuo até 3°C, sendo respeitados os prazos de validade estipulados por Lei para a Carne de Bovino.

### Preço indicativo em 2016

O preço é variável, consoante a apresentação comercial.

## Cartuchos de Cernache do Bonjardim

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

NOTA: Apenas por encomenda específica

### Área geográfica

Concelho da Sertã, com principal incidência na área de Cernache do Bonjardim.

### Forma de apresentação comercial

Em embalagens de cartão com 4 ou 6 unidades, com firmeza suficiente para proteger a fina massa dos cartuchos.

### Forma de utilização

Em qualquer altura do dia ou como sobremesa de grande mérito.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

No frigorífico ou em lugar fresco e seco tem uma duração média de 8 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Doce composto por um "cartucho" de massa bem fina e estaladiça, obtida a partir da mistura de farinha, manteiga e ovos e recheado com doce de amêndoa, confeccionado com açúcar, água, amêndoa e gemas de ovos.

### História

É um doce de grande especificidade, preparado à base de doce de ovos envolvidos numa fina película de massa cravejada de amêndoa britada. Uma perdição! Podemos considerá-lo como um doce Conventual, muito embora se desconheça com rigor a sua origem, já que na vila de Cernache do Bonjardim existia, além de outros, o convento de S. José, que foi fundado por Frei Pedro de São Paulo em 1699, para hospício dos frades do Capuchos do Convento de Santo António da Sertã. Por outro lado, em 1805, veio para esta vila a Ordem Terceira das Cervas de Maria para a Educação das raparigas. E nada nos diz que este doce não tivesse aí a sua origem.

## Castanha dos Soutos da Lapa (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



Frutos obtido a partir do castanheiro (*Castanea sativa Mill*) das variedades Martainha e Longal. São particularmente saborosas, com boa apresentação e calibre elevado, especialmente as da Martainha. Nesta o fruto tem cor castanha clara com brilho, forma arredondada, estrias leves, compartimentação reduzida, calibre de 60 a 70 frutos/kg, com média a boa aptidão para o descasque. Na variedade Longal a forma é elíptica alongada, a cor castanha avermelhada, as estrias são escuras, a compartimentação muito reduzida, o calibre é de 70 a 95 frutos/kg e a aptidão para o descasque é muito boa.

### História

José Mattoso (História de Portugal) referencia o facto de esta castanha ter servido para pagamento de rendas no século XIII (segundo R. Duran).

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•								•	•	•	•

### Área geográfica

Algumas freguesias dos concelhos de Armamar, Tarouca, Tabuaço, São João da Pesqueira, Moimenta da Beira, Semancelhe, Penedono, Lamego, Aguiar da Beira e Trancoso.

### Forma de apresentação comercial

Embalagens de rede, rafia ou serapilheira correspondentes às seguintes quantidades líquidas: 1 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg e 25 kg.

### Forma de utilização

A castanha Martainha destina-se a consumo em fresco e a Longal à transformação industrial.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em lugar fresco e seco. dependendo das condições de conservação pode ter validade de dois meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Publicidade



Cooperativa  
Agrícola Penela da Beira

[www.coopenela.com](http://www.coopenela.com)



A Cooperativa Agrícola de Penela da Beira é uma das mais representativas e interventivas instituições da região da Beira Alta. Localizada na freguesia de Penela da Beira, distrito de Viseu, com sede, armazém e organização de produtores nesse local, atuando em toda a região do Douro.



## Cavacas de Pinhel

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

A produção está limitada ao concelho de Pinhel.

### Forma de apresentação comercial

As Cavacas de Pinhel podem ser adquiridas à unidade ou em caixas (de cartão com janela) de 4 a 6 unidades. No caso das Cavacas de formato pequeno podem ser adquiridas em sacos de 300 g.

### Forma de utilização

As Cavacas de Pinhel são um doce regional pronto a ser consumido, podendo ser uma boa sobremesa ou um bom acompanhante para chás em merendas.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em local fresco e seco, devendo ser consumidas preferencialmente em 30 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto, em 2015 o preço praticado foi cerca de 1,25 €/unidade.



Caracterizam-se pela cor branca proveniente da calda de açúcar que as envolve e apresentam uma textura mais ou menos rija e estaladiça. Podem ser encontradas em formato mais ou menos redondo e tamanho grande ou pequeno. A sua receita contém ovos, açúcar, farinha e azeite.

### História

Do Convento de Santa Clara de Pinhel nasceram as saborosas cavacas que, criadas há centenas de anos, ainda hoje são uma delícia a apreciar. Cantaram-nas os poetas e os músicos nas suas composições, e em 1939, constituíram um "Quadro de Revista" que nunca mais se esquece.

## Chanfana de Vila Nova de Poiares



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Vila Nova de Poiares.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Por ser um prato gastronómico muito antigo tem, na sua essência, ingredientes que facilitam a sua conservação, mesmo em condições mais adversas. Por exemplo a gordura que, com a descida de temperatura, se acumula numa camada superficial que protege e evita a entrada de micro-organismos na Chanfana. De qualquer modo, sempre que possível, deve guardar-se no frigorífico, por um período máximo de 15 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Prato confeccionado constituído por carne de cabra velha a qual, depois de cortada em pedaços de dimensão apropriada e temperada com azeite, alho, sal, colorau e malagueta é imersa em vinho tinto da Região das Beiras e submetida a uma assadura lenta, em recipientes de barro apropriados (Barros preto de Olho Marinho) em forno de lenha.

Publicidade



MUNICÍPIO DE  
VILA NOVA DE POIARES

# MUNICÍPIO DE VILA NOVA DE POIARES

Largo da República - 3350 - 156 VILA NOVA DE POIARES  
tel. +351 239 420850 \* fax. + 351 239 421800  
cmvnp@mail.telepac.pt | www.cm-vilanovadepoiares.pt

## Compotas de Vila Nova de Poiares

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Vila Nova de Poiares.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Ver caso a caso, no rótulo de cada compota.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



As Compotas de Vila Nova de Poiares apresentam-se em frascos de vidro, com diversos sabores, de acordo com as frutas e legumes usados, estremes ou em mistura. Correspondem geralmente ao padrão de doces e geleias extra. Para além do açúcar, alguns são aromatizados com especiarias ou com ervas aromáticas. Não têm corantes nem conservantes. As frutas podem ser da própria quinta ou compradas na região. Caso não sejam suficientes, podem ser usadas outras frutas desde que nacionais.

## Compotas e Licores “Quinta da Remolha”



### Produtos “Quinta da Remolha”

**Compotas Quinta da Remolha:** as frutas, existentes na Quinta, como por exemplo, mirtilo, amoras e framboesas, entre outras, são postas a cozer com açúcar e água até desfazerem completamente e ficarem em “puré”.

**Licores Quinta da Remolha:** depois de bem lavadas, as frutas da Quinta são postas a macerar, durante um certo período de tempo, numa boa Aguardente. Após a maceração é adicionado o açúcar e a água seguindo-se um período de repouso. Para além do licor de Mirtilo, fruto muito característico da região, a Quinta da Remolha produz, entre outros, licor Macedónia, licor de amoras e licor de groselha, com um teor alcoólico entre 18°C e 20°C.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Sever do Vouga.

### Foma de apresentação comercial

Compotas: apresentam-se embaladas em frascos de vidro de 30 g, 50 g e 250 g, devidamente rotulados.

Licores: apresentam-se em garrafas de vidro, com capacidades para 50 ml, 100 ml, 200 ml e 500 ml, devidamente rotuladas.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto os preços praticados em 2015 foram cerca de: **Compotas:** 1 € a unidade de 30 g; 1,25 € a unidade de 50 g e 3,50 € a unidade de 250 g. **Licores:** 3€ a unidade de 50 ml; 5,50 € a unidade de 100 ml; 10 € a unidade de 200 ml e 18 € a unidade de 500 ml.

## Coscoréis do Manigoto

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

A área geográfica de produção é o concelho de Pinhel, nomeadamente a freguesia de Manigoto.

### Forma de apresentação comercial

Inteiro à unidade, em sacos de papel.

### Forma de utilização

Os Coscoréis do Manigoto são um produto pronto a ser consumido e qualquer hora do dia, sendo um bom lanche ou uma excelente sobremesa.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em local fresco e seco. Consumir de preferência até 30 dias após produção.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Doce feito na região, tradicionalmente em ocasião de festas, caracterizando-se pelo seu aspecto dourado e estaladiço.

Feitos à base de ovos muito frescos, farinha, azeite da região, sal e fermento. Depois de tudo misturado e batido, estende-se a massa que se coloca posteriormente a fritar em óleo/azeite.

### História

Os Coscoréis do Manigoto eram feitos por ocasião de festas e romarias, na maioria das casas da freguesia de Manigoto, por se tratar de um doce que se mantém em boas condições de consumo mais de um mês após o fabrico.

Nos dias de hoje é um doce muito apreciado e procurado na região.



## Doces “DeMaria Doçaria”



### Os Doces de Fruta “DeMaria Doçaria”

Fabricado apenas com fruta de produtores da zona de Leiria, uma vez que há muita fruta na região.

**Doce de Damasco:** a fruta é tratada logo que chega à zona de produção, ou seja, lavada, cortada, colocada em açúcar e adicionado o limão. Vai a cozer, durante bastantes horas. O doce tem uma consistência espessa, sendo visíveis pedaços de damasco. Tem cor laranja dourada e gosto e sabor a damasco.

**Doce de Figo e Noz:** os figos são tratados logo que chegam à zona de produção, ou seja, são lavados, cortados e colocados em açúcar e adicionadas as nozes em pedaços e o limão. Vai a cozer, durante bastantes horas. O doce tem uma consistência espessa, sendo visíveis pedaços de figo e de noz. Tem cor castanha dourada e gosto e sabor a figo, com laivos de noz.

**Doce do Frei João, Doce Conventual:** é produzido a partir da chamada “fruta de época”, ou seja, marmelo, maçã, pêra, uva, ameixa, pêssigo e melão. Os frutos são tratados logo que chegam à zona de produção, ou seja, são lavados, cortados e colocados em açúcar e adicionados de nozes partidas. Vai a cozer, durante bastantes horas. O doce tem uma consistência espessa e cor dourada avermelhada. Tem sabor e aroma aos frutos que o compõem, mas destacam-se marmelo, pêssigo e melão. Doce conventual, com origem no mosteiro de alcobaça, criado por Frei João, que fez este doce para aproveitamento do excesso de frutas existente naquela localidade.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Leiria.

### Foma de apresentação comercial

São apresentados em frascos de vidro de 250 g, com cerca de 7 cm de altura, com cinta de segurança.

### Forma de utilização

São consumidos a acompanhar vários alimentos, como pão, bolachas, tostas, iogurtes, queijo fresco ou seco, requeijão ou, ainda, carne assada.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

São produzidos sem recurso a aditivos, corantes nem conservantes. **Doce de Damasco:** 18 meses; **Doce de Figo e Noz:** 18 meses; **Doce do Frei João:** 18 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Doces Conventuais de Coimbra

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Coimbra.

### História

**Arrufada do Convento de Sant'ana de Coimbra:** surge ligado à doçaria de alguns Conventos de Coimbra, como é o caso do Mosteiro de Santa Clara e do Convento de Sant'Ana. Foi, porém, este último que o tornou mais conhecido.

**Cavacas Altas de Coimbra:** existe uma lenda referindo que na Idade Média uma senhora confeccionou um bolo para a boda da filha. Mas como o casamento foi adiado devido a uma peste, a senhora, dadas as parcas possibilidades económicas, tentou conservar o bolo até à data do casamento, retirando-lhe a parte de cima e molhando a restante numa calda de açúcar.

**Pingos da Tocha:** a maioria dos Conventos e dos Mosteiros construíam sugestivas pousadas para reis e senhores, possuindo meios para oferecer hospitalidade. Assim, os doces desempenhavam o papel de obséquio para com o visitante que se pretendia agraciar. Estes "mimos" de aprimorada confeção eram entendidos como iguarias próprias para distinguir membros do clero ou da nobreza, oficiais e outros. Sabemos que as religiosas de Celas e de Santa Clara de Coimbra ofereceram, respetivamente, aos reis D. João IV, D. Pedro II e ao Abade de Alcobaça alguns presentes que incluíam as suas especialidades, sendo que um deles eram os deliciosos pingos da tocha.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Os doces devem ser conservados em local fresco e seco. O prazo de validade varia consoante o produto: **Amêndoas e Confeitos de Coimbra:** 1 ano; **Arrufada:** 8 dias; **Cavacas Altas de Coimbra:** 30 dias; **Manjar Branco:** 4 dias; **Pão de Ló:** 8 dias; **Pastéis de Santa Clara de Coimbra:** 5 dias; **Pingos da Tocha:** 4 dias; **Suspiros de Coimbra:** 10 dias; **Talhadas de Príncipe do Mosteiro de Celas de Coimbra:** 3 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Os Doces Conventuais de Coimbra

**Amêndoas e Confeitos de Coimbra:** no casamento de D. Duarte que se realizou na cidade de Coimbra, em 1428, após ser servido o vinho e a fruta apareceu o "confeiteiro" que levava o vaso de confeitos. Ao longo dos tempos, as freiras evidenciaram-se também na confeção dos confeitos cumprindo uma meticulosa receita que implicava dias e minuciosas técnicas para o seu fabrico usando, para o efeito, uma bacia de cobre. No interior dos confeitos colocavam amêndoas torradas, passando a ser, vulgarmente, designadas por "amêndoas". Confeccionavam-se na época da Páscoa, no Domingo de Ramos e por ocasião da procissão dos Passos, nomeadamente, no Convento de Sant'Ana. Após a extinção das ordens religiosas, os confeitos e as amêndoas de Coimbra passaram a ser vendidos em confeitarias, tais como, a "Mijadinha", a "Casa das Mudanças", a "Confeitaria Inocência" ou a "Casa Castanheira".

**Arrufada do Convento de Sant'ana de Coimbra:** espécie de pão doce de formato redondo e de origem conventual. A decoração pode ser em forma de coroa, ou seja com uma argola de massa na superfície. Antigamente tinha uma decoração mais pretensiosa, sendo "enfeitada" com massa de farinha, formando fitas rendilhadas, estrelas, passarinhos, cercaduras, rosetas, flores, entre outras.

**Cavacas Altas de Coimbra:** bolo seco e oco à base de farinha, óleo e ovos, posteriormente barrado com claras e açúcar.

**Manjar Branco do Mosteiro de Santa Maria de Celas de Coimbra:** doce de origem conventual. As primeiras referências surgem na Idade Média, fazendo também parte do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (finais séc. XV início séc. XVI). Apesar de fazer parte do receituário de várias casas conventuais, o de Coimbra distingue-se pela sua composição e formato: carne de galinha, farinha de arroz, açúcar, leite e flor de laranjeira; é cozido sobre "discos" de barro vermelho fazendo o seu formato lembrar um seio de mulher com o mamilo crestado. Esta iguaria, intimamente ligada ao Mosteiro de Santa Maria de Celas, tornou-se um dos doces amargos mais simbólicos e característicos da doçaria conventual de Coimbra.

**Pão de Ló do Mosteiro de Santa Maria de Celas de Coimbra:** bolo de origem conventual. As primeiras referências surgem ligadas ao Mosteiro de Santa Maria de Celas, vulgarizando-se o seu fabrico nos sécs. XVIII e XIX, adjectivado por "Pão-de-ló de Coimbra". Da sua composição fazem parte açúcar, ovos e farinha.

**Pastéis de Santa Clara de Coimbra:** pastel em forma de meia lua à base de uma massa tenra, recheado de doce de ovos e amêndoa. Confeccionado em forno. No final são polvilhados com



açúcar em pó. Delicados e finos, os pastéis de Santa Clara são, talvez, o doce que mais se notabilizou do vasto receituário do real Mosteiro das Clarissas de Coimbra.

**Pingos da Tocha:** é um doce simples, feito à base de açúcar em calda e fios de ovos ou, igualmente, com fios de doce de chila.

**Suspiros de Coimbra:** produto à base de claras batidas em castelo e açúcar. Doce comum em muitos conventos. Uma vez que na base da doçaria conventual constavam muitas gemas de ovos, para aproveitamento das claras foi criada este doce. A sua designação permanece associada ao carácter sensual que envolvia esta prática.

**Talhadas de Príncipe do Mosteiro de Celas de Coimbra:** fatias de arrufada de Coimbra, cobertas com doce de ovos e calda de açúcar. Historicamente surgem ligadas ao Mosteiro de Celas de Coimbra. As religiosas conseguiram reinventar, através de um bolo seco e "pobre", um doce requintado, incluindo a própria designação. Actualmente mantém-se o receituário e o modo de produção, porém, são confeccionadas com arrufada fresca.

Publicidade



**Café Santa Cruz  
Coimbra**

*Um Café com sabor a História*



## Doces Conventuais de Penacova

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Penacova.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservados em local fresco e não expostos ao sol têm uma duração média de 1 semana.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Os Doces Conventuais de Penacova

**Nevadas de Penacova:** pequenos bolos cuja base é uma massa de farinha de trigo, com recheio de doce de ovos e cobertas com uma camada de açúcar branco, parecendo neve.

**Pastéis de Lorvão:** feitos de massa de miolo de amêndoa, com açúcar, ovos e canela q.b. gozam de merecida reputação e têm origem conventual.

## Doces de Aveiro



### Os Doces de Aveiro

**Castanhas de Ovos de Aveiro:** como o seu nome indica, são uns doces pequenos em forma de castanha, pastosos mas consistentes. Feitos à base de gemas de ovos muito frescos e açúcar em ponto, apresentam uma textura uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovos, cor amarela no interior e amarela acastanhada no exterior (devido ao facto de gratinar em forno a altas temperaturas), brilho uniforme e aroma complexo a gema de ovo evoluindo para um cheiro característico do qual fazem parte aromas diversificados. De origem conventual (Convento de Jesus em Aveiro) estes doces fazem parte da mesa dos Aveirenses durante todo o ano.

**Queijinhos de Ovos de Aveiro:** constituídos por uma capa exterior de hóstia e recheio de ovos moles de Aveiro têm a forma de pequenos queijos com cerca de 20 gr. A textura interior é cremosa, embora consistente, e a hóstia que o envolve confere ao doce uma certa dureza (estaladiça). De origem conventual (Convento de Jesus em Aveiro) também estes doces fazem parte da mesa dos Aveirenses.

**Bilharaco:** bolos em forma de pastel preparados a partir de uma massa feita com abóbora, ovos, açúcar, farinha, sal, sumo de limão e aguardente. Depois de fritos são polvilhados com açúcar e canela em pó. Têm cor alaranjada, textura húmida e aroma a aguardente e canela. Para tomar o bilharaco mais rico pode adicionar-se noz ou pinhão à massa. O bilharaco também conhecido por bilhareco é um doce tradicional de Aveiro, característico da época de Natal.

**Morgado do Buçaco:** bolo de forma redonda ou quadrada, preparado com camadas de massa feitas à base de claras batidas em castelo, açúcar amarelo, mel, noz moída (em "farinha") e amido de milho intercaladas com camadas de ovos moles de Aveiro. Apresenta-se decorado com noz aos troços e polvilhado com açúcar em pó. Tem textura macia e ao mesmo tempo crocante devido à noz e destaca-se o sabor a ovo, noz e mel. É um doce tradicional do Distrito de Aveiro.

### Disponibilidade ao longo do ano

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Bilharaco	•	•									•	•
Restantes	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Castanhas e Queijinhos de Ovos de Aveiro: concelho de Aveiro.  
Bilharacos e Morgado do Buçaco: distrito de Aveiro.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Os doces devem ser conservados em local seco e fresco, ao abrigo do sol. O prazo de validade varia consoante o produto: Castanhas de Ovos de Aveiro: 18 dias; Queijinhos de Ovos de Aveiro: 14 dias; Bilharacos: 3 dias; Morgado do Buçaco: 5 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado mas em 2015 os preços praticados foram:

Castanhas de Ovos de Aveiro: 21 €/kg; Queijinhos de Ovos de Aveiro: 22,50 €/kg; Bilharacos: 1,55 €/Unidade; Morgado do Buçaco: 19,50 €/kg.

## Doces de Leiria

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

**Bolachinhas, Brisa do Liz e Crespos:** Leiria; **Queijadas do Bárrio:** Originárias de Alcobaça (Bárrio), mas também já conhecidas como "Queijadas de Leiria", uma vez que já são comercializadas nesta cidade desde 1940.

### Forma de apresentação comercial

**Bolachinhas:** embaladas em sacos de plástico com 50 ou 250 g; **Brisa do Liz:** apresentados individualmente ou em caixas de cartolina de 6 unidades. **Crespos e Queijadas do Bárrio:** apresentam-se à unidade.

### Forma de utilização

**Bolachinhas:** são consumidas tal qual e podem servir de acompanhamento a chás, cafés e vinhos espirituosos. **Brisa do Liz:** consumidas geralmente como sobremesa ou como acompanhamento de um café, chá, vinho espirituoso, etc. **Crespos:** como petisco a qualquer hora ou como lanche ou sobremesa.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Bolachinhas:** 3 meses, em recipiente fechado; **Brisa do Liz:** 10 dias, à temperatura ambiente; **Crespos:** 3 meses, em recipiente fechado; **Queijadas do Bárrio:** conservadas em local seco e fresco, duram 12 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.



### Os Doces de Leiria

**Bolachinhas:** forma redonda recortada, cor castanho claro, com diâmetro de 3 cm e de espessura fina, com um peso aprox de 2 g/unidade e muito crocantes e estaladiças. Os ingredientes são exclusivamente açúcar, farinha, manteiga e ovos.

**Brisa do Liz:** bolos redondos e baixos, com cerca de 4 cm de diâmetro, muito gelatinosos e de cor amarela brilhante com uma consistência muito semelhante aos pudins. Como ingredientes são exclusivamente usados o açúcar, os ovos e a amêndoa.

**Crespos:** feitos de amêndoa e clara de ovo e açúcar, têm cor castanha clara, forma redonda achatada e textura rugosa, que lhes dá o nome. Embora com aspecto de bolo seco, são tenros e de consistência caramelizada.

**Queijadas do Bárrio:** constituídas por uma massa tenra, muito fina e estaladiça, recheada com uma mistura de açúcar, queijo fresco, ovos, farinha e um leve travo a canela. Esta mistura, com a cozedura, adquire uma consistência "enqueijada", muito apreciada.

### História

**Bolachinhas:** receita familiar. **Brisa do Liz:** O Liz é o rio que banha Leiria. Esta é uma cidade sempre associada às trovas do rei Lavrador (D. Diniz). A origem das Brisas do Liz parece ter sido, no século XVII, o convento de Santa Ana que pertencia à ordem das Dominicanas e que ficou a dever a sua fundação a D. Catarina de Castro, filha do 2º Duque de Bragança. Apenas existe a tradição oral de doceiras que recolheram a informação de doceiras mais antigas. É um dos símbolos de Leiria, e a sua receita é feita "de segredo e de amêndoa". Parece que a receita das genuínas Brisas do Liz terá desaparecido e, por isso, há quem diga que as que se encontram não são iguais às velhas brisas do "Café Colonial". No entanto as Brisas que hoje são vendidas por este produtor foram premiadas com medalha de ouro em 2012, num Concurso a nível nacional. **Crespos:** provavelmente originários dos Mosteiros de Alcobaça.

## Enchidos de Pinhel



### Os Enchidos de Pinhel

**Bucho de Carne de Pinhel:** enchido tradicional fumado, feito à base de carne, como costelas, rabo, entremeada, lombo, coração, língua devidamente condimentado com vinho de Pinhel, colorau doce ou picante, sal, alho e louro. Posteriormente a uma maturação do preparado, procede-se ao ensacamento em bucho (estômago) de porco, dando assim origem ao nome do produto. Apresenta a forma redonda a oval, com cor avermelhado e aspeto rugoso e sem brilho, sendo perceptível a presença de ossos. Aroma agradável e suave.

**Chouriça de Carne de Pinhel:** enchido tradicional fumado, obtido a partir de carnes de porco (lombo, pá, entremeada e cachaço, devidamente condimentadas com vinho tinto ou branco de Pinhel, colorau doce ou picante, sal e alho. O invólucro é tripa natural. Tem forma de ferradura, com um comprimento até 30 cm e diâmetro de 20 a 30 mm. Tem aspecto avermelhado escuro, rugoso, sem brilho e consistência sem-rija. Ao corte apresenta massa heterogénea, marmoreada. Tem um sabor muito específico e característico.

**Morcela de Pinhel:** enchido tradicional feito à base de pão, sangue, gorduras do porco, sal, cebola, louro e os cominhos que lhe dão o sabor específico. O invólucro é tripa de porco. Apresenta forma de ferradura ou meia-lua consoante o invólucro utilizado seja a tripa delgada ou tripa grossa e cor acastanhada. Ao corte apresenta uma massa homogénea de cor castanha avermelhada. Aroma agradável e sabor a cominhos.

**Farinheira de Pinhel:** enchido tradicional feito à base de pão, gorduras do porco, colorau doce e/ou picante, sal, cebola, louro. Apresenta forma de ferradura, característica do tipo de invólucro utilizado – tripa delgada natural, consistência firme e cor alaranjada. Ao corte apresenta massa homogénea, bem ligada, pastosa de cor alaranjada.

### História

Os enchidos de Pinhel são uma tradição antiga na região. Estão ligados à tradição familiar de criar um porco durante o ano, que culminava com a também tradicional matança do porco, que implicava reunião da família numa pequena festa. Da carne de porco proveniente da matança eram feitos os tradicionais enchidos que permitiam conservar os alimentos durante algum tempo, colmatando assim a escassez de alimentos em tempos mais frios.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

A produção está limitada ao concelho de Pinhel, com maior representatividade na Freguesia de Pala.

### Forma de apresentação comercial

**Bucho de Carne de Pinhel:** peças inteiras, podendo ser pré-embalado na origem, em sacos de 1, 2 e 3 unidades; **Chouriça de Carne de Pinhel:** peças inteiras, podendo ser pré-embalado na origem, em sacos de 1, 2 e 5 unidades; **Morcela de Pinhel e Farinheira de Pinhel:** peças inteiras, podendo ser pré-embalado na origem, em sacos de 1, 3 unidades e em sacos de quilo.

### Forma de utilização

**Bucho de Carne de Pinhel:** é um enchido que tem que ser cozido para ser consumido. Faz parte de um prato tradicional por altura do carnaval, bucho com grelos à pobre acompanhado com carnes de porco cozidas e outros enchidos. **Chouriça de Carne de Pinhel:** pode ser consumida em cru ou cozinhada a gosto (grelhada, cozida). **Morcela de Pinhel:** deve ser cozinhada a gosto (cozido ou grelhada). Pode ser o acompanhamento de uma refeição, assim como uma excelente entrada num restaurante. **Farinheira de Pinhel:** deve ser cozinhada a gosto (cozido ou grelhada).

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Podem ser conservadas em local fresco e seco ou com recurso a câmara de refrigeração (frigorífico) à temperatura de 5°C a 7°C. Nestas condições o **Bucho de Carne** e a **Chouriça de Carne** mantêm-se em boas condições para consumo até 6 meses, a **Farinheira** até 4 meses e a **Morcela** até 2 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Enchidos Tradicionais “Valverde”

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Fundão.

### Forma de utilização

**Maranho Cozido:** tendo sido submetido a uma cozedura adequada, recomenda-se que seja fervido em água aproximadamente durante 5 a 10 minutos antes do consumo. Constitui em si mesmo uma refeição, sendo muito apreciado quando consumido com grelos ou couves cozidas ou com uma salada fresca.

**Paio de Lombo:** É consumida principalmente como petisco, antes de uma refeição ou como merenda, com bom pão e vinho. **Paiola:** É consumida principalmente como petisco, antes de uma refeição ou como merenda, com bom pão e vinho. **Morcela de Assar:** É consumida assada, acompanhada de grelos e batatas cozidas ou como petisco, com pão e vinho. **Farinheira:**

Consome-se cozida, simples ou em pratos regionais ou incorporada em ovos mexidos ou como recheio de pastéis, cames, etc.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Maranho:** conservar a temperaturas inferiores a 6°C. 30 dias de validade. **Paio do Lombo:** conservar a temperaturas inferiores a 10°C. 180 dias de validade. **Paiola:** conservar a temperaturas inferiores a 10°C. 120 dias de validade. **Morcela de Assar:** conservar a temperaturas inferiores a 5°C. 30 dias de validade. **Farinheira:** conservar a temperaturas inferiores a 7°C. 60 dias de validade.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.



### Os Enchidos Tradicionais “Valverde”

**Maranho Cozido:** enchido feito à base de arroz, carnes de caprino, ovino e suíno, chouriço e presunto, cortados em fragmentos muito pequenos e temperados com sal, alho, vinho e ervas aromáticas (serpão e ou hortelã). Tem aroma e sabor muito específicos decorrentes da mistura dos ingredientes e dos condimentos. Tem cor clara, ligeiramente amarelada, consistente e firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa, com distribuição irregular dos pedaços de carne e um peso aproximado de 250 a 350 g. De formato cilíndrico, com diâmetro compreendido entre 6 e 10 cm e comprimento de 10 a 15 cm. O seu invólucro é tripa sintética cozida manualmente numa extremidade e fechada com nó, palito e serpão na outra.

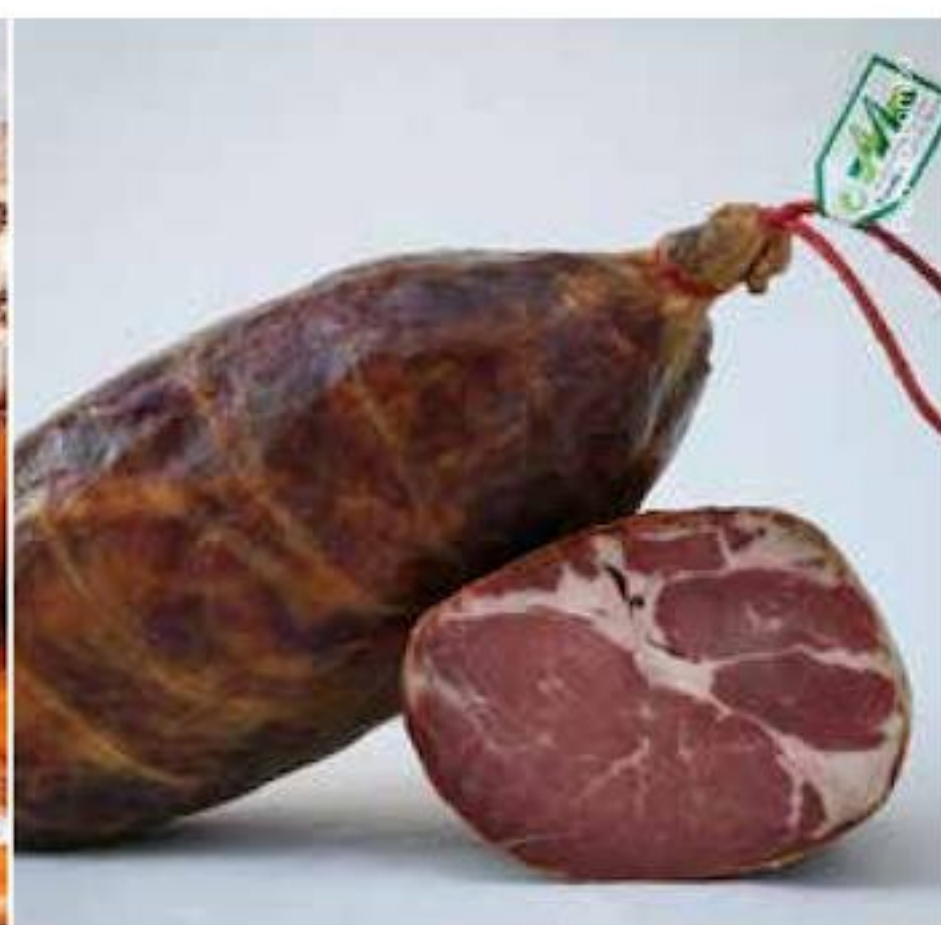
**Paio de Lombo:** enchido fumado feito com lombo de porco, condimentado com alho, sal, água, vinho, pimentão e diversas especiarias e ervas aromáticas. Tem cor vermelha viva, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à carne, com um peso entre 500 e 700 g. Tem a forma de um cilindro, com diâmetro compreendido entre 8 e 12 cm e comprimento de 10 a 20 cm. O seu invólucro é a tripa grossa de porco. Ao corte apresenta a peça inteira, de cor vermelha viva, marmoreada com gordura, de cor esbranquiçada com laivos avermelhados conferidos pelos temperos.

**Paiola:** enchido fumado feito à base de carnes seleccionadas de lombo de porco temperadas com alho, sal, água, vinho e pimentão. Tem cor vermelha, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à carne, com sabor e aroma intensos e peso entre 400 e 600 g. Possui a forma de um cilindro, com diâmetro compreendido entre 7 e 10 cm e comprimento até 12 a 15 cm. O seu invólucro é a tripa grossa de porco. Ao corte apresenta pedaços grandes de carne de cor bem vermelha com alguma gordura não uniformemente distribuída, de cor esbranquiçada e laivos avermelhados conferidos pelo tempero.

**Morcela de Assar:** enchido cozido feito a base de carne gorda de porco, condimentada com laranja, azeite, cominhos e vinho. Depois de misturados todos os ingredientes, é submetida a cozedura a aproximadamente 95°C. Tem uma cor negra acastanhada, consistência firme, aspecto interior constituído por uma massa heterogénea, de aspecto grumoso e bem ligada, com invólucro sem roturas e aderente à massa. Tem a forma de ferradura, é cilíndrica, sem saliências. O seu diâmetro varia entre 2 e 4 cm e o comprimento entre 10 e 15 cm. O invólucro é a tripa fina natural de suíno e o peso entre 200 e 300 g.

**Farinheira:** enchido feito a base de carne gorda de porco cortada em fragmentos muito pequenos





e farinha de trigo e centeio, condimentados com pimentão e ervas aromáticas. Tem uma cor amarela dourada, interior constituído por uma massa macia, homogénea, branda e bem ligada, com invólucro sem roturas e aderente à massa, com um peso aproximado de 200 a 300 g. Tem forma de ferradura, é cilíndrica, aparentemente mal cheia, sem saliências, diâmetro compreendido entre 3 e 4 cm e comprimento de 15 a 20 cm. O seu invólucro é a tripa seca de vaca.

# Valverde

Fabrico

- Chouriço
- Farinheira
- Morcela
- Mouro
- Painho
- Paiola
- Paio de Lombo
- Maranhão
- Presunto

geral@antonioabrant.es.pt  
www.antonioabrant.es.pt



**António Abrantes, Lda.**

**- ENCHIDOS TRADICIONAIS - VALVERDE**

PT ITR-85 CE

<p style="font-size: 0.8em;">Maranhão - Ouro 2013 Ouro 2014</p> 	<p style="font-size: 0.8em;">Paio de Lombo - Ouro 2013 Ouro 2014</p> 	<p style="font-size: 0.8em;">Farinheira - Prata 2013 Ouro 2014</p> 
<p style="font-size: 0.8em;">Painho - Prata 2014</p> 	<p style="font-size: 0.8em;">Morcela - Prata 2013</p> 	<p style="font-size: 0.8em;">Chouriço de Carne - Ouro 2014</p> 

## Folar da Páscoa de Poiares

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Vila Nova de Poiares.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Manter em local seco. Validade de 8 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.



Têm uma forma oval, uma cor amarelada no interior e textura consistente, o que ao corte se traduz por fatias inteiras sem grande criação de migalhas. Exclusivamente produzido a partir de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga, fermento, azeite, canela e limão.

## Licor de Chícharo d'Alvaiázere



### Descrição do produto

Licor confeccionado de forma tradicional, à base de chícharos, aguardente bagaceira, açúcar e água. Com um teor alcoólico de 17,5% vol., este licor apresenta uma cor amarelo âmbar, aspecto límpido e suave sabor a chícharo, o qual se acentua quando o licor é bebido fresco. Para quem não sabe, o chícharo é a semente de uma planta leguminosa (*Lathyrus sativus*) e apresenta-se dentro de uma vagem, semelhante à das favas, ervilhas e grão-de-bico. O chícharo também se consome em sopas, guisados, saladas e outros pratos salgados mas também em doces, sendo uma leguminosa pobre em gorduras e com alto teor de fibras.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Alvaiázere.

### Forma de utilização

Pode servir-se como aperitivo ou digestivo. Para que melhor se possa sentir o sabor do chícharo deve ser servido fresco.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em local fresco. Os licores não têm prazo de validade.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto os preços praticados em 2015 foram:

Garrafa de 100 ml: 5 €;

Garrafa de 200 ml: 8 €;

Garrafa de 500 ml: 14 €.

## Mel da Serra da Lousã (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (produção, extracção e acondicionamento)

Concelhos da Lousã, Miranda do Corvo, Penela, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande, Castanheira de Pena, Pampilhosa da Serra, Arganil, Góis e Vila Nova de Poiares.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se sob a forma de mel centrifugado, acondicionado em frascos de vidro de diversas gamas de quantidades.

### Forma de utilização

Produto de grande valor nutritivo, ao qual chegaram a ser atribuídas propriedades terapêuticas, inclusive propriedades anti-oxidantes. É consumido estreme e na culinária tradicional.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Deve ser conservado num local seco e protegido da luz de forma a prolongar as suas propriedades e características organolépticas. Prazo médio de validade 2 anos.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Mel produzido pela abelha da espécie *Apis mellifera iberica*, de nectários florais da flora espontânea regional (Lousã e zonas limítrofes). Cor âmbar ou âmbar escuro quase negro e alta viscosidade. Sabor forte, com alguma adstringência, devido ao néctar das urzes. Cristaliza a temperaturas baixas, apresentando uma textura média regular com redução da intensidade de coloração.

### História

Há referências à actividade na toponímia local, como por exemplo, Colmeal, Cortiços, Vale de Cortiços, Vale de Abelhas, Vale de Colmeias, o que atesta a importância e antiguidade deste produto na região.

## Negalhos de Vila Nova de Poiares



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Vila Nova de Poiares.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Negalhos de Vila Nova de Poiares são pequenas trouxas individuais de bucho de cabra, enroladas, recheadas com pedaços de presunto/toucinho entremeado fumado/chouriço e aromatizadas com hortelã. São assados em forno de lenha, nos caçoilos de barro preto de Olho Marinho e submersas em vinho tinto.

Publicidade

# SerraMel®

PRODUTOS NATURAIS  
DAS ABELHAS



**EUROMEL**

EUROMEL Lda. - APICULTORES

Quinta dos Pocinhos, Apart. 20 | 6090-507 Penamacor, PORTUGAL  
Tel. +351 277 394 585 | Fax +351 277 394 982 | Tlm. +351 967 604 346

euromel@serramel.com | [f](#) SERRAMEL | [WWW.SERRAMEL.COM](http://WWW.SERRAMEL.COM)

## Ovos Moles de Aveiro (IGP)

(Reg. UE 2015/1743 da CE 28/09 – JO L 256/1, 01/10/2015 - Alteração)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (fabrico e acondicionamento)

Concelhos limítrofes da Ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes.

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se acondicionados de origem em barrica de porcelana ou madeira (com os formatos, materiais e motivos autorizados), caixas de cartão ou unidades em atmosfera modificada. O produto pode ainda ser comercializado ultra congelado.

### Forma de utilização

Sobremesa ou lembrança de quem viaja aos seus familiares e amigos.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em local seco e à temperatura ambiente até 25°C. Proteger do sol. Prazo de conservação de 15 dias.

### Preço indicativo em 2016

Cerca de 21 €/kg.



Doce cremoso, embora consistente, obtido pela junção de gemas cruas de ovos muito frescos a uma calda de açúcar, seguindo o modo de confecção tradicional. Apresenta textura uniforme, cor homogénea experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja, brilho uniforme não muito intenso e aroma complexo a gema de ovo evoluindo para um cheiro característico. A hóstia, por vezes utilizada para a apresentação comercial, moldada em formas com motivos marítimos (conchas, mexilhão, berbigão, ameijoas, búzios, peixes, navalheira ou lingueirão, peixão, barrica de madeira, barrica de aduela, boia marítima ou garrafa) ou frutos secos (castanha e noz), tem cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca, baça, sem aroma ou com leve odor a farinha, consistência plástica e quebradiça e textura seca, lisa e uniforme. Esta pode ainda apresentar-se coberta com uma fina camada de chocolate.

### História

De origem conventual, os Ovos moles de Aveiro são uma referência na Gastronomia Tradicional Portuguesa, "São seis bairrilhos d'ovos-moles de Aveiro. É um doce muito célebre, mesmo lá fora. Só o de Aveiro é que tem "chic"... Pergunte V. Ex.<sup>a</sup> ao Carlos. Pois não é verdade, Carlos, que é uma delícia, até conhecido lá fora?" (Eça de Queiroz "Os Maias", data de publicação 1888).

Os moldes usados para fazer as hóstias são cópia fiel dos originais desenvolvidos e usados pelas freiras do Convento de Jesus, havendo alguns "ferros para fabrico de hóstia" datados de há mais de 150 anos. São considerados como Património Cultural de Aveiro.



Publicidade

## Sabores intensos preservados na nossa memória



Rua D. Jorge Lencastrre, 37 - 3800-142 Aveiro - Tel: 351 234 422 323 - geral@m1882.com - www.m1882.com

## Pão ou Pada de UI e Regueifa de UI

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de UI e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

### Forma de utilização

O **Pão de UI** é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional. A **Regueifa de UI** é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para sobremesas.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

O **Pão de UI** tem uma durabilidade média até 2 dias. A **Regueifa de UI** tem uma durabilidade média até 5 dias, devendo ser acondicionada de forma estanque em recipientes ou em materiais apropriados.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### O Pão ou Pada de UI e a Regueifa de UI

**Pão ou Pada de UI:** tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padeiras que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.

**Regueifa de UI:** pão doce cozido em forno de lenha. A regueifa de UI é fabricada com a mesma massa do pão ou pada de UI – farinha de trigo, fermento, sal e água – acrescida de canela e açúcar. Tem forma arredondada, com um buraco ao meio, sendo a cor exterior acastanhada conferida pelos ovos batidos, com os quais é "pintada" antes de ir ao forno. A cor interior é amarelada uniforme. É fofa por dentro e por fora. A massa apresenta olhos muito pequenos. Tem sabor doce, com leve aroma a canela e cheiro agradável a pão. A pedido dos consumidores, pode apresentar-se com ou sem açúcar granulado por cima.

### História

O pão ou pada de UI é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padeiras. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de UI.

Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de UI, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um "pão doce" para os dias de festa. Sendo um produto extremamente agradável, tomou-se rapidamente conhecida e reconhecida pelos consumidores da região, que a "pedem" pelo nome.





# Sabores de Azeméis



## Pastel de Tentúgal

(Reg. Execução UE N° 850/2013 CE - 23/08 - JO L 235, 04/09/2013)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

A produção está circunscrita à Vila de Tentúgal.

### Forma de apresentação comercial

À unidade, nos tabuleiros em que foi cozido; acondicionado em embalagens de cartão; ou congelado, para cozedura posterior.

### Forma de utilização

A qualquer hora do dia ou como lanche ou sobremesa de grande prestígio.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Pastel cozido:** conservado em local seco e fresco durante 10 dias para pastéis polvilhados com açúcar e 15 dias para pastéis sem açúcar polvilhado. **Pastel cru:** conservado em local refrigerado com uma temperatura entre os 4°C e 8°C, durante 4 dias.

**Pastel congelado:** conservado em ambientes com temperatura entre -18°C a -20°C.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.



Doce de origem conventual, cuja massa é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema e de ovo com uma calda de açúcar. Apresenta-se em forma de palito ou de meia-lua, ou suas miniaturas, polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela (esta só é usada no formato meia-lua). A massa folhada é fina, quase transparente, de cor castanha-dourada, apresentando cristas de cor mais escura. O recheio é amarelo-acastanhado, tem sabor a ovo, açúcar e canela e funde-se na boca.

### História

A tradição do fabrico surge no Convento de Nossa Senhora da Natividade, fundado em 1565 na Vila de Tentúgal. Nos livros de receita e despesa do convento faz-se referência ao açúcar e à farinha de trigo usados na produção de «pastéis».

O saber fazer associado nunca se evadiu da Vila de Tentúgal, nem mesmo para as zonas rurais circundantes, estando a produção desde sempre concentrada na vila.

## Pastel de Vouzela



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

A produção do Pastel de Vouzela está circunscrita à freguesia urbana de Vouzela.

### Forma de utilização

A qualquer hora do dia ou como lanche ou sobremesa.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Duração média de 20 dias quando conservado em condições.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Pastéis de delicada massa folhada, extremamente fina, recheada com doce de ovos. São rectangulares, com as pontas dobradas sobre si, feitos de massa muito fina, recheados, cozidos no forno e polvilhados com açúcar. A massa exterior é extremamente fina, friável e estaladiça, composta por várias camadas. O recheio é amarelo brilhante, macio e fundente na boca, com forte odor a ovo e fundo ligeiro de caramelo resultante da cozedura da gema de ovo em açúcar em ponto.

### História

Doce de origem conventual (Convento de Santa Clara do Porto). Após o encerramento dos Conventos, o segredo da sua produção terá sido trazido para a sociedade civil por duas ex freiras que se recolheram à sua casa de família em Vouzela e que terão ensinado a uma jovem da terra, à data sem família e a quem terão recolhido. Posteriormente casada e com inúmera descendência (14 filhos), esta senhora socorreu-se dos ensinamentos das freiras para empreender um pequeno negócio de produção e comercialização do Pastel de Vouzela. Mantida a receita em segredo durante muitos anos, não resistiu tal segredo à expansão do negócio e à entrada de empregados para o seu fabrico.

## Pera Passa de Viseu

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
								•	•	•	•

### Área geográfica

Concelhos de Oliveira do Hospital e Seia e algumas freguesias dos concelhos de Viseu, Mangualde, Nelas, Gouveia, S. Comba Dão e Tábua.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar ao abrigo da luz solar directa, em local seco e fresco e devidamente acondicionado. O prazo de validade médio são 18 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



A pera passa de Viseu é produzida a partir de peras da variedade São Bartolomeu, seguindo o método de secagem tradicional ao sol (colheita / descasque manual / secagem solar 7 dias / espalma). As peras são provenientes de pomares em modo de produção integrada. O fruto em fresco é pequeno, de cor esverdeada com lentículas, arredondado e ovado, com pedúnculo comprido e recurvado, aparecendo em grupos de 5. Apresenta uma coloração uniforme, em tom tijolo ou colorau, possuindo um pedúnculo com cerca de 1 a 2 cm e flexibilidade da polpa. No paladar é doce, com ligeira acidez, textura macia, compacta ao trincar, libertando um agradável aroma com tons de caramelo. É rica em fibra dietética e açúcares. Cada pera secada pesa em média 12 gramas. A designação de pereira de S. Bartolomeu indica a época de maturação do fruto: dia de S. Bartolomeu, em 24 de Agosto. A pera passa contém em si mesma uma soma de sabores que se afinam de geração em geração, garantindo-a como um recurso tradicional genuíno desta zona interior do País. Costumava ser comercializada na 2ª quinzena de Setembro, durante a Feira Franca de Viseu.

## Queijo Amarelo da Beira Baixa (DOP) e Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho (DOP)

Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996



### Os Queijos da Beira Baixa (DOP)

Queijo obtido por esgotamento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, ou mistura de leite de ovelha e cabra, por acção do coalho animal. O **Queijo Amarelo da Beira Baixa** tem um tempo mínimo de maturação de 40 dias. Queijo curado de pasta semi-dura ou semi-mole, medianamente amanteigada, untuosa, com alguns olhos irregulares, cor ligeiramente amarelada uniforme e sabor ligeiramente acidulado. Quando a maturação decorre durante um período mínimo de 90 dias, designa-se por **Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho** – queijo curado, de pasta dura a extradura, ligeiramente quebradiça e untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, cor entre o amarelado e o alaranjado e sabor limpo, forte levemente picante e salgado.

### História

No ano de 1906, J.M. Prego na sua obra "Manteigas e queijos" refere: "A região da Beira Baixa que abrange o Fundão, Penamacor, Idanha-a-Velha, etc., produz uns queijos mestiços de cabra e ovelha que, em certos anos e comidos n' uma determinada sessão, chegam a ter qualidades de paladar e finura de massa quasi semelhantes ás do Camembert, sendo portanto queijos finissimos e de grande valor para os mercados mesmo os mais exigentes, tendo já alguns exemplares obtido prémio na Exposição Universal de Paris, o que dá prova das suas excepcionais qualidades."

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (produção, transformação)

Concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Mação, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã e Oleiros e algumas freguesias do concelho da Covilhã.

### Forma de apresentação comercial

Queijo Amarelo da Beira Baixa: unidades de 0,6 kg a 1 kg e Merendeiras de 0,2 kg a 0,5 kg; Queijo amarelo da Beira Baixa Velho: unidades de 0,6 kg a 0,9 kg.

### Forma de utilização

Consumido tal qual, como sobremesa ou entrada, e com pão às pequenas refeições. Corta-se sempre em fatias e nunca deve ser servido à colher.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Devem ser armazenados em ambiente refrigerado (máx. 12° C) e têm um prazo de validade médio de 6 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Queijo de Castelo Branco (DOP) e Queijo de Castelo Branco Velho (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (produção e transformação)

Concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova e Vila Velha de Ródão e algumas freguesias do concelho da Covilhã.

### Forma de apresentação comercial

Queijo de Castelo Branco: unidades de 0,8 kg a 1,3 kg e Me-rendeiras de 0,35 kg a 0,55 kg; Queijo de Castelo Branco Velho: unidades de 0,6 kg a 1,1 kg.

### Forma de utilização

Consumido tal qual, como sobremesa ou entrada, e com pão às pequenas refeições. Corta-se sempre em fatias e nunca deve ser servido à colher.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Devem ser armazenados em ambiente refrigerado (máx. 12° C) e têm um prazo de validade médio de 6 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Os Queijos da Beira Baixa (DOP)

Queijo obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção do cardo (*Cynara Cardunculus, L.*). **Queijo de Castelo Branco** tem um tempo mínimo de maturação de 40 dias. Queijo curado de pasta semi-dura ou semi-mole, medianamente amanteigada, cor branca amarelada uniforme, bem ligada, untuosa, com alguns olhos e bouquet acentuado. Quando a maturação decorre durante um período mínimo de 90 dias, designa-se por **Queijo de Castelo Branco Velho** – queijo curado, de pasta dura a extradura, ligeiramente quebradiça e untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, cor entre o amarelado e o alaranjado e sabor limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante.

### História

Joaquim Rasteiro, em 1905, cita o queijo de Castelo Branco como um dos queijos mais antigos e conhecidos.

## Queijo Picante da Beira Baixa (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



Queijo curado de pasta dura ou semi-dura, de cor ligeiramente acinzentada, com textura muito fechada e quebradiça, sem olhos ou com pequenos olhos irregulares e sem crosta, obtido por esgotamento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha ou cabra, estremes, ou mistura de leite de ovelha e cabra, por acção do coalho animal. O tempo mínimo de maturação é de 120 dias. Possui aroma activo e característico e sabor forte e acentuadamente picante.

### História

Queijo resultante do saber fazer das populações que, necessitando de um método de conservação do leite cru, desenvolveram uma forma de cura baseada em salgas e lavagens sucessivas e cura em palha limpa de centeio, num ambiente específico do qual resulta um queijo de características muito pouco comuns.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (produção, transformação)

Concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Mação, Vila Velha de Ródão, Vila de Rei, Sertã e Oleiros. Algumas freguesias do concelho da Covilhã.

### Forma de apresentação comercial

Unidades de 0,4 kg a 1 kg, embrulhadas em papel de alumínio.

### Forma de utilização

Consumido tal qual, como sobremesa ou entrada e com pão às pequenas refeições.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Devem ser armazenados em ambiente refrigerado (máx. 12° C) e têm um prazo de validade médio de 6 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Queijo Serra da Estrela (DOP) e Queijo Serra da Estrela Velho (DOP)

(Reg. Execução UE N° 562/2013 CE - 14/06 - JO L 167, 19/06/2013 - Alteração)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Está circunscrita aos concelhos de: Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e a algumas freguesias dos concelhos de Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se no mercado inteiros, pré-embalados ou não. Podem apresentar-se fraccionados, em fatias ou em pedaços de dimensões muito variáveis, sempre pré-embalados na origem.

### Forma de utilização

Alimento guloso por excelência, muito apreciado com pão de centeio e vinho do Dão antes e depois das refeições. Corta-se sempre em fatias e nunca deve ser servido à colher.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Seguir as instruções do rótulo. Geralmente conservar no frio para o Queijo Serra da Estrela e em local fresco e seco para o Queijo Serra da Estrela Velho.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Os Queijos Serra da Estrela

"QUEIJO SERRA DA ESTRELA" é um queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação pelo cardo (*Cynara Cardunculus, L.*) do leite cru estreme proveniente de ovelhas da raça Serra da Estrela e/ou Churra Mondegueira, produzido na área geográfica legalmente delimitada. O seu peso pode variar entre 0,5kg a 1,7kg. Quando a maturação do queijo decorre durante um período mínimo de 120 dias este passa a designar-se por "QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO" Este é um queijo curado, de pasta semidura a extradura, ligeiramente quebradiça, untuosa, cor alaranjada/acastanhada, com poucos ou nenhuns olhos e bouquet levemente picante/salgado.

### História

Já são feitas referências a este queijo por Columela, historiador romano. Gil Vicente também refere os queijos produzidos na Serra da Estrela. Os primeiros trabalhos de investigação sobre o Queijo Serra da Estrela começam em finais do século XIX com Ferreira Lapa, Wenceslau da Silva, Hofmann, Butner e Larchner Marçal entre outros.



**Júlio  
Ambrósio**



## PRODUÇÃO DE QUEIJO E BORREGO SERRA DA ESTRELA DOP



Tel (00351) 271 711 124 | Telem. (00351) 919 877 694  
ambrosio.julio@gmail.com | [www.quintadapovoaa.pt/vu](http://www.quintadapovoaa.pt/vu)  
6360-120 Prados – Celorico da Beira

## Rebuçados de Caramelo de Bouça-Cova

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

*Nota: apenas mediante encomenda*

### Área geográfica

A produção está limitada ao concelho de Pinhel, nomeadamente à localidade de Bouça-Cova.

### Forma de apresentação comercial

Pré-embalados em sacos de 18 unidades.

### Forma de utilização

Produto pronto a ser consumido e a qualquer hora do dia.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em local fresco e seco, consumir de preferência em 3 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Os Rebuçados de Caramelo de Bouça-Cova têm forma de moeda e cor característica de açúcar caramelizado. Os ingredientes utilizados na sua produção são açúcar e água.

### História

Os Rebuçados de Caramelo de Bouça-Cova são sabores antigos de tradição judaica, tradição que se tem mantido ao longo dos anos. Foi sempre apanágio da mesma família, residente da Rua do Trabulo, da localidade de Bouça-Cova. A família ainda possui um carimbo velhinho com a estrela de David, que é utilizada como selo dos rebuçados.

## Requeijão da Beira Baixa (DOP)

(Reg. Execução UE N° 327/2014 CE - 26/03 - JO L 98, 01/04/2014)



Produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, da lacto-albumina e lacto-globulina contidas no soro resultante do fabrico dos Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco DOP, Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP, Queijo Picante da Beira Baixa DOP) que, face às condições edafo-climáticas da região, às características específicas da produção dos queijos referidos e ao saber fazer tradicional, apresenta forma tronco-cónica e o rendilhado característico que lhe é transmitido pelos tradicionais cestos de verga fina (açafates) ou plástico onde é colocada a massa, que tem textura macia, bem ligada e granulosa, fatiável ou untável, lisa ao corte, de cor branca. Apresenta sabor láctico adocicado e bouquet agradável, fundindo-se a massa facilmente na boca.

### História

*"Em todas as queijarias da Beira Baixa se produz requeijão destinado à venda, no caso das localizadas junto das povoações importantes ou destinado ao consumo do pessoal da exploração, no caso das queijarias mais isoladas. O soro, que fica do requeijão, chamam-lhe rescaldão, que vai por seu turno fazer as delícias dos porcos do maioral e dos perros (cães) do rebanho."* (Rasteiro J., 1906)

Viana (1967), referindo-se às leiteiras que diariamente se deslocavam de Alcains para venderem o leite aos albicastrenses, afirma que transportavam além do leite em cântaros, ferrados com requeijão e cestos com requeijões pequeninos. Esta dualidade de formas de transporte (ferrados e cestos) indica-nos que sempre se produziu requeijão e travia na região.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (produção da matéria-prima, transformação e acondicionamento)

Naturalmente coincidente com a área geográfica de produção dos queijos da Beira Baixa DOP.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se pré-embalado na origem em material apropriado, inócuo e inerte em relação ao conteúdo, sendo permitido o acondicionamento em vácuo ou qualquer outra forma que comprovadamente garanta as necessárias condições de conservação do produto.

### Forma de utilização

Muito apreciados como sobremesa e merenda, simples, combinados com açúcar e canela, com mel ou compotas. Têm larga aplicação na doçaria regional.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Devem ser conservados a uma temperatura inferior a 6°C e têm um prazo de validade médio de 1 semana e em vácuo 10 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Requeijão Serra da Estrela (DOP)

(Reg. CE N° 205/2005 CE - 04/02 - JO L 33, 05/02/2005)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (produção da matéria-prima, transformação e acondicionamento)

Alguns concelhos dos distritos de Viseu, Guarda, Coimbra e Castelo Branco.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se pré-embalado na origem em material apropriado.

### Forma de utilização

Como sobremesa consome-se fresco com a incorporação de açúcar e canela, mel ou ainda acompanhado com doce de abóbora. Como aperitivo é consumido fresco e temperado com sal e pimenta. É também utilizado na confecção de inúmeros pratos e em várias receitas da doçaria da região, tais como pudins, bolos ou tartes.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Devem ser conservados a uma temperatura entre 0°C e 6°C e têm um prazo de validade médio de 7 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, das proteínas contidas no soro resultante da laboração do Queijo Serra da Estrela. Apresenta-se sob a forma de uma massa cremosa a ligeiramente granulosa, macia e uniforme, de cor branca, textura bem ligada e lisa ao corte. Toma a forma do recipiente que o contém (forma aproximada de um cilindro baixo irregular), podendo o peso de cada unidade variar entre 150 a 400 gramas. O sabor e o aroma são agradáveis, fundindo-se na boca.

### História

Já há mais de 70 anos que o requeijão é vendido em Lisboa, originário das aldeias da Beira Alta (onde se situa a Serra da Estrela). Este produto é, no entanto, produzido na Serra da Estrela há bastante mais tempo, supondo-se que não terá sido "descoberto" muito depois do queijo.

## Travia da Beira Baixa (DOP)

(Reg. Execução UE N° 1090/2013 CE - 04/11 - JO L 293, 05/1/2013)



Produto resultante da precipitação ou coagulação, pelo calor, da lacto-albumina e lacto-globulina contidas no soro resultante da laboração dos Queijos da Beira Baixa (queijo de Castelo Branco DOP, queijo amarelo da Beira Baixa DOP, queijo picante da Beira Baixa DOP) que, face às condições edafo-climáticas da região, às características específicas da produção dos queijos referidos e ao saber fazer tradicional, se apresenta como um produto fresco, que não sofreu qualquer fermentação, de consistência macia mais ou menos pastosa, resultado da incorporação de algum rescaldão. Tem aspecto granuloso, cor branca e sabor láctico adocicado. Não tem forma própria (dada a sua consistência, toma a forma do recipiente que o contém).

### História

*"Em todas as queijarias da Beira Baixa se produz requeijão destinado à venda, no caso das localizadas junto das povoações importantes ou destinado ao consumo do pessoal da exploração, no caso das queijarias mais isoladas. O soro, que fica do requeijão, chamam-lhe rescaldão, que vai por seu turno fazer as delícias dos porcos do maioral e dos perros (cães) do rebanho."* (Rasteiro J., 1906)

Viana (1967), referindo-se às leiteiras que diariamente se deslocavam de Alcains para venderem o leite aos albicastrenses, afirma que transportavam além do leite em cântaros, ferrados com requeijão e cestos com requeijões pequeninos. Esta dualidade de formas de transporte (ferrados e cestos) indica-nos que sempre se produziu requeijão e travia na região.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica (produção da matéria-prima, transformação e acondicionamento)

Naturalmente coincidente com a área geográfica de produção dos queijos da Beira Baixa DOP.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se pré-embalado na origem em material apropriado, inócuo e inerte em relação ao conteúdo, sendo permitido o acondicionamento em vácuo ou qualquer outra forma que comprovadamente garanta as necessárias condições de conservação do produto.

### Forma de utilização

Muito apreciados como sobremesa e merenda, simples, combinados com açúcar e canela, com mel ou compotas. Têm larga aplicação na doçaria regional.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Devem ser conservados a uma temperatura inferior a 6°C e têm um prazo de validade médio de 1 semana e em vácuo 10 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Arroz Carolino do Baixo Mondego (IGP)

Cariopse desencasulada da espécie *Oryza sativa* L., subespécie Japónica, das variedades Ariete, EuroSis, Augusto, Vasco e Luna. É do tipo comercial longo A, apresentando o grão cor branca com aspecto vítreo e cristalino. Depois de cozido apresenta grãos soltos, cremosos, macios, com camada superficial lisa e oleosa.



### Área geográfica (produção)

Ançã, do concelho de Cantanhede; Ameal, Antuzede, Arzila, Ribeira de Frades, São João do Campo, S. Martinho do Bispo e Taveiro, do concelho de Coimbra; Anobra, do concelho de Condeixa-Nova; Alqueidão, Lavos, Paião, Borda do Campo, Maiorca, Ferreira-a-Nova, Santana e Vila Verde, do concelho da Figueira da Foz; Tentúgal, Meãs do Campo, Carapinheira, Montemor-o-Velho, Gatões, Abrunheira, Liceia, Verride, Ereira, Vila Nova da Barca, Pereira e Santo Varão, do concelho de Montemor-o-Velho; Lourçal, do concelho de Pombal; Alfarelos, Brunhós, Gesteira, Granja do Ulmeiro, Samuel, Soure, Vila Nova de Anços e Vinha da Rainha, do concelho de Soure.

## Azeites da Beira Interior (DOP)

São azeites de baixa a muito baixa acidez, com cor amarela levemente esverdeada a amarela clara levemente esverdeada, com aroma sui generis e sabor a fruto. Apresentam características que permitem a sua classificação como azeite virgem extra e azeite virgem nos termos da Regulamentação Comunitária. Dadas as características organolépticas e as variedades de azeitona, os Azeites da Beira Interior integram duas áreas geográficas diferentes: Azeites da Beira Alta – DOP - obtêm-se sobretudo da azeitona das variedades Galega, Cornicabra, Carrasquenha, Negrinha, Madural e Cobrançosa. Azeites da Beira Baixa - DOP - Obtêm-se sobretudo da azeitona das variedades Galega, mas também da Bical e Cordovil.



### Área geográfica (produção, transformação e acondicionamento)

Azeite da Beira Alta: Concelhos de Meda, Figueira de Castelo Rodrigo, Pinhel, Guarda, Fornos de Algodres, Trancoso, Celorico da Beira, Ceia, Gouveia, Manteigas e Almeida; azeite da Beira Baixa: Concelhos de Sabugal, Covilhã, Belmonte, Fundão, Penamacor, Idanha-a-Nova, Castelo Branco, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Oleiros, Sertã, Vila de Rei e Mação.

## Borrego da Beira (IGP)

Came proveniente do abate de borregos resultantes de um sistema de exploração das raças ovinas Churra do Campo, Churra Mondegueira e Merino da Beira Baixa. Devido às suas particularidades também é conhecido por "borrego da canastra" (canastra é o cesto onde tradicionalmente se coloca o borrego) ou "borrego de leite" (o leite constitui o seu único alimento). O abate dos animais é feito entre os 40 e os 45 dias de vida, com peso inferior a 12 kg. Apresenta uma carne muito tenra, de cor rosa claro e tem sabor e cheiro característico a leite.



### Área geográfica (produção)

Distritos de Castelo Branco e Guarda, com exclusão de algumas freguesias dos concelhos de Trancoso, Guarda e Covilhã, e o concelho de Mação.

## Cabrito da Beira (IGP)

Came proveniente do abate de animais das raças caprinas Chamequeira ou Serrana. O abate é feito entre os 40 e os 45 dias de vida, com peso inferior a 15 Kgs. Apresenta uma carne muito tenra, de cor rosa pálido, decorrente da sua alimentação quase exclusiva de leite materno, e tem um gosto suave, aleitado.



### Área geográfica (nascimento, cria e abate dos animais)

A totalidade dos concelhos do Distrito de Castelo Branco, muitos concelhos do distrito da Guarda e ainda o concelho de Mação

## Cabrito da Gralheira (IGP)

Carne de caprino de cor rosada a vermelha acastanhada escura, firme, dura e rígida, muito resistente ao corte, com sabor intenso e próprio, obtida a partir de animais da Raça Serrana.

### Área geográfica (nascimento, cria e abate)

Algumas freguesias dos concelhos de Arouca, Vale de Cambra, São Pedro do Sul, Oliveira de Frades, Vila Nova de Paiva e Castro Daire.



## Carne Arouquesa (DOP)

Carne de consistência firme e ligeiramente húmida obtida a partir de animais da Raça Arouquesa, inscritos no Registo Zootécnico e filhos de pai e mãe inscritos no registo Zootécnico da Raça Bovina Arouquesa. Tem cor que vai de rosa-pálida a rosa-clara, nos animais jovens, a vermelha escura, nos animais adultos e gordura também de coloração variável, sendo branca (vitela), branca a cremosa (novilho) e amarelada (vaca e boi). Dependendo da idade e peso ao abate, a carne distingue-se em: "Vitela" animal abatido entre os 5 e os 9 meses de idade; "Novilho" machos e fêmeas, sem parto, abatidos entre os 9 e os 24 meses; "Vaca" fêmeas, com ou sem parto, abatidas entre os 2 e os 4 anos e "Boi" machos castrados abatidos entre os 2 e os 5 anos.

### Área geográfica (nascimento, cria e abate dos animais)

Alguns concelhos de Aveiro, Viseu e Porto.



## Cereja da Cova da Beira (IGP)

Fruto proveniente de diversas variedades (as mais características são as variedades regionais Morangão e de Saco), normalmente muito grande e doce, com escalonamento varietal de colheita.

### Área geográfica (produção, preparação e acondicionamento)

Concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte.



## Maçã Bravo de Esmolfe (DOP)

Pequena maçã de Outono obtida a partir da cultivar Bravo derivada da *Malus Domestica Bockh*, apresentando uma conservação prolongada e sendo particularmente perfumada e sumarenta. Tem uma forma oblongo-cónica, com diâmetro equatorial de cerca de 5 cm, casca esbranquiçada, por vezes com manchas avermelhadas, manchada ou raiada, com carepa na fossa peduncular, de polpa branca, macia, sumarenta e doce. Aroma intenso e agradável.

### Área geográfica (produção, tratamento e acondicionamento)

Alguns concelhos dos Distritos da Guarda, Coimbra e Viseu.



## Maçã da Beira Alta (IGP)

Fruto proveniente de diversas variedades da macieira *Malus Domestica Bokh*. São produzidas por variedades dos grupos Golden, Gala, Red delicious, Starking, Jonagold, Granny Smith, Jonared e Reineta. As suas características são as próprias da respectiva variedade mas distinguem-se das suas similares produzidos noutras regiões pelo sabor característico, com elevado teor de açúcar, consistência da polpa e coloração acentuada resultante das condições edafo-climáticas (de invernos muito rigorosos e verões quentes e secos). Cada maçã pesa em média de 160 a 170 g e tem um calibre de 50 a 55 mm.

### Área geográfica (produção, preparação e acondicionamento)

Distritos de Viseu e Guarda e concelhos de Oliveira do Hospital, Tábua e Arganil.



## Maçã da Cova da Beira (IGP)

Maçã com características organolépticas especiais, resultante das condições edafo-climáticas da respectiva região de produção. As variedades predominantes são a Golden Delicious, Red Delicious e Jersey Mac.



### Área geográfica (produção, tratamento e acondicionamento)

Concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte.

## Pão de Ló de Ovar (IGP)

Confeccionado à base de ovos, sobretudo gemas, açúcar, farinha, podendo ser adicionado sal, o pão de Ló de Ovar apresenta-se dentro de uma forma de papel branco com o formato de uma "broa", de massa leve e fofa, com uma fina còdea acastanhada dourada levemente húmida, junto à massa cremosa.



### Área geográfica (fabrico e acondicionamento)

Concelho administrativo de Ovar (freguesias de Esmoriz, Cortegaça, Maceda, Arada, Ovar, S. João, S. Vicente, Válega).

## Pêssego da Cova da Beira (IGP)

Fruto proveniente de diversas variedades regionais de pessegueiro. As características constantes destas variedades são a coloração da polpa amarela e a época de maturação semi-tardia.



### Área geográfica (produção, tratamento e acondicionamento)

Concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte.

## Queijo Rabaçal (DOP)

Queijo curado, de leite cru, de ovelha e cabra, com crosta de cor branca a amarelo palha uniforme, lisa, seca ou ligeiramente untuosa e de pasta semi-dura a dura, com poucos ou nenhuns olhos.



### Área geográfica (produção)

Concelhos de Ansião e Penela e algumas freguesias dos concelhos de Condeixa-a-Nova, Soure, Alvaiázere e Pombal.

## Vitela de Lafões (IGP)

Came muito saborosa, suculenta e extraordinariamente tenra, de cor rosa clara, obtida a partir de animais (machos e fêmeas) da Raça Arouquesa, da Raça Mirandesa ou dos seus cruzamentos.



### Área geográfica (produção)

Concelhos de Oliveira de Frades, Vouzela, São Pedro do Sul e algumas freguesias dos concelhos de Sever do Vouga, Viseu e Castro Daire.



## Amêndoas Doces e Doces de Fruta de Figueira de Castelo Rodrigo

### Produtores

#### Sabores da Geninha, de Maria E. Torres

Rua Carlos Gil, nº 13  
6440-146 Figueira de Castelo Rodrigo  
Tel: (+351) 271 313 139 / (+351) 969 586 694  
saboresdageninha@gmail.com

### Locais de Venda

**Coimbra:** Aromas e Costumes, Boleia dos Paladares;  
**Figueira de Castelo Rodrigo:** Postos de Turismo;  
**Lisboa:** Silva e Feijó, Dona Memória, Abel Alves Talina, Figueira Marca-Te (último fim-de-semana de cada mês, na Praça da Figueira, em Lisboa); **Sabugal:** Casa do Castelo; **Seia:** Museu do Pão; **Vila Nova de Foz Coa:** Museu do Coa.

## Borrego Serra da Estrela

### Agrupamento de Produtores

#### EstrelaCoop - Coop. de Produtores de Queijo Serra da Estrela

Av. Dos Bombeiros Voluntários, 36, Edif da COCEBA,  
Apartamento 21  
6360-344 Celorico da Beira  
Tel: (+351) 271 741 321 / 968 603 562  
estrelacoop@sapo.pt  
www.estrelacoop.com

### Brulhão de Vales do Rio

### Produtores

#### Amigos dos Bombos – Ass. Música Tradicional

Sítio da Portela  
6200-811 Vales do Rio  
Tlm: (+351) 965 841 286  
amigosdosbombos@gmail.com

### Locais de Venda

Directamente no produtor ou por algumas pessoas de modo particular.

## Bucho e Maranhos da Sertã

### Produtores

#### Restaurante Santos e Marçal, S.A.

Santo Amaro - Sertã  
Tel: (+351) 274 604 115  
santo.amaro@santosemarcal.pt

#### Carnes Simões, Lda.

Rua de Proença-a-Nova - Sertã  
Tel: (+351) 274 601 200

#### Casel, Lda.

Av. Gonçalo Rodrigues Caldeira - Sertã  
Tel: (+351) 274 601 924

### Locais de Venda

Directamente nos produtores.

## Bucho Recheado de Seia

### Produtores

#### Fumeiro Artesanal de Seia, Lda.

Rua de Santiago, 12  
3405-281 Póvoa das Quartas  
Tlm: (+351) 238 601 479  
info@fumeirodeseia.pt  
www.fumeirodeseia.pt

## Locais de Venda

Directamente no produtor e em diversas Lojas Gourmet ou Comércio Tradicional, na restauração (com maior incidência na Serra da Estrela).

## Cabrito da Serra da Lousã

### Produtores

#### Naturapproach – Exploração Agrícola, Lda.

Av. Dom Manuel I, nº 50  
3200-228 Lousã  
Tel: (+351) 914 777 620  
naturapproach@gmail.com

### Locais de Venda

Directamente no produtor e nos Talhos n.º-n.º.

## Carne Marinhão

### Agrupamento de Produtores

#### ACRM - Ass. Criadores Raça Marinhão

Quinta da Medela – Verdemilho  
3810-455 Aveiro  
Tel: (+351) 234 480 470  
acmarinhao@gmail.com

Publicidade

# Queijo Serra da Estrela

## O melhor dos Queijos



Tel. (00351) 271 741 321 / Tlm: (00351) 968 603 562 / email: estrelacoop@sapo.pt



LICORES ARTESANAIS DE SABOR  
INTENSO E FORTE  
RECEITAS ANCESTRAIS  
LICOR DE MEDIEVAL, LIMÃO,  
LIMÃO-CANELA, CACAU, VALENTIM E GINJA



Teemóvel: 913 992 413  
alicoreiraportuguesa@gmail.com  
www.alicoreiraportuguesa.pt

#### Locais de Venda

**Carmar DOP – Carne Marinhola, CrI.**  
3810-455 Aveiro  
Tm: (+351) 964 649 989

**Temudu's Restaurante**  
3025-006 Coimbra  
Tel: (+351) 239 432 343

**Churrascaria Querida**  
3810-124 Aveiro  
Tel: (+351) 234 341 530

**A Adega do Fidalgo**  
3750-043 Águeda  
Tel: (+351) 234 666 226

**Talho Central Morgado**  
3800-782 Eixo  
Tel: (+351) 234 931 260

**Bom Talho**  
3810-147 Aveiro  
Tel: (+351) 234 420 027

#### Cavacas de Pinhel

##### Produtores

**Cavacas de Pinhel**  
R. Cidade da Guarda (Zona Ind.), nº 34  
6400-414 Pinhel  
Tel: (+351) 271 411 069  
Tm: (+351) 965 766 604 / 964 864 387  
cavacasdepinhel@gmail.com

**Paniunhão**  
Rua Silva Gouveia, nº 38  
6400-455 Pinhel  
Tel: (+351) 271 412 219  
paniunhao@hotmail.com

##### Locais de Venda

Local de venda ao público nas instalações de fabrico e estabelecimentos de comércio local.

#### Chanfana, Arroz de Bucho e Negalhos de Vila Nova de Poiares

##### Produtores

**Restaurante O Confrade**  
Tel: (+351) 239 423 360

**Restaurante A Grelha**  
Tel: (+351) 239 421 328

**Restaurante Barro Preto**  
Tm: (+351) 934 131 020

**Restaurante D. Elvira**  
Tel: (+351) 239 421 480

**Restaurante Paddock 2**  
Tel: (+351) 239 421 858

**Restaurante Estrela da Mó**  
Tel: (+351) 239 428 374 / 917 167 585

**Rest. Casa dos Frangos as Medas**  
Tel: (+351) 239 421 253

**Restaurante Cantinho do Bitoque**  
Tel: (+351) 239 104 269 / 917 460 426

**Churrasqueira Brasa Kente**  
Tel: (+351) 239 095 304

##### Locais de Venda

Directamente no produtor.

#### Compotas Vila Nova de Poiares e Folar de Páscoa Vila Nova de Poiares

##### Produtores

**3 Ás – Arte, Artesanato e Animação Unip., Lda.**  
Zona Industrial de S. Miguel de Poiares  
3350-214 - Vila Nova de Poiares  
Tel: (+351) 239 429 000  
geral@adip.pt

##### Locais de Venda

Directamente no produtor.

#### Cartuchos de Cemache do Bonjardim

##### Produtores

**Pastelaria Império**  
Rua dos Pinheiros  
6100-266 Cemache do Bonjardim  
Tel: (+351) 274 809 162  
Nota: a Junta de Freguesia de Cemache do Bonjardim possui contactos de pequenos produtores particulares.  
Tel: (+351) 274 809 318  
Fax: (+351) 274 808 031  
E-mail: jfcbonjardim@gmail.pt

##### Locais de Venda

**Pastelaria Império**  
Rua dos Pinheiros  
6100-266 Cemache do Bonjardim  
Tel: (+351) 274 809 162

#### Castanha dos Soutos da Lapa

##### Agrupamento de Produtores

**Coop. Agrícola de Penela da Beira**  
Rua de Santo António  
3630-288 Penela da Beira  
Tel: (+351) 254 549 186  
copebeira@sapo.pt

##### Locais de Venda

Directamente na Cooperativa Agrícola de Penela da Beira e nas lojas Intermarché.

### Compotas e Licores "Quinta da Remolha"

#### Produtores

**Pedro Amadeu Fernandes Lopes Lobo**  
Quinta da Remolha  
3740-251 Sever do Vouga  
Tel: (+351) 968 729 147  
geral@quintadaremolha.pt  
www.quintadaremolha.pt

#### Locais de Venda

Directamente no produtor e em mercearias/lojas locais, Loja "Maria Papoila"- CC Brasília/Porto, Loja "Sabores Monásticos"/Porto, Feiras nacionais e eventos similares.

### Coscoréis do Manigoto

#### Produtores

**Ass. Grupo de Amigos do Manigoto**  
6400-251 Manigoto  
Tel: (+351) 271 411 472

### Doces Conventuais de Coimbra

#### Agrupamento de Produtores

**ADOC - Associação de Doceiros de Coimbra**  
Casa da Escrita, Rua Dr. João Jacinto, nº 8  
3000-225 Coimbra  
Tel: (+351) 917 603 660  
administracao@novagamagourmet.pt

#### Produtores de *Amêndoas e Confeitos, Cavacas Altas e Suspiros de Coimbra*

**Pastelaria Briosa**  
R. Ferreira Borges, 211 – S. Bartolomeu  
3000-180 Coimbra  
Tel: (+351) 933 210 576 / 239 824 238  
orlanda.duarte@iol.pt  
briosamondegolda@sapo.pt

#### Locais de Venda

Directamente no produtor.

### Produtores de *Arrufada do Convento de Sant'Ana de Coimbra*

**Pastelaria Briosa**  
R. Ferreira Borges, 211 - S. Bartolomeu  
3000-180 Coimbra  
Tel: (+351) 933 210 576 / 239 824 238  
orlanda.duarte@iol.pt  
briosamondegolda@sapo.pt

**Pastelaria Moinho Velho**  
Rua Eng. Jorge Anjinho, Lote 8  
3030 Coimbra  
Tel: (+351) 239 780 253

**Pastelaria Tosta Rica**  
Rua das Parreiras, 41  
3000 Coimbra  
Tel: (+351) 239 483 465 / 917 224 287

**Pastelaria Vénus**  
Alameda Calcuste Gukenkian, 31, r/c  
3000-092 Coimbra  
Tel: (+351) 239 483 697 / 919 910 420

**Pastelaria Vasco da Gama**  
Parque Ind. de Taveiro, Lote 28/29  
3045-508 Coimbra

Tel: (+351) 917 603 660  
geral@novagamagourmet.pt

**Pastelaria Tamoeiro**  
Rua Carolina Michaelis, 20-A  
3030-324 Coimbra  
Tel: (+351) 239 712 984 / 934 210 014  
joaopfrade@gmail.com

**Confeitaria Moeda de Coimbra**  
Rua da Moeda, 80  
3000-282 Coimbra  
Tlm: (+351) 963 621 096  
pastelaria.moeda@hotmail.com

#### Locais de Venda

Directamente nos produtores.

### Produtores de *Manjar Branco do Mosteiro de Santa Maria de Celas de Coimbra*

**Pastelaria Moinho Velho**  
Rua Eng. Jorge Anjinho, Lote 8  
3030 Coimbra  
Tel: (+351) 239 780 253

Publicidade



Doces tentações, prazeres genuínos · Sweet temptations, genuine pleasures



f flordeaveiro

www.flordeaveiro.pt

**Pastelaria Tosta Rica**

Rua das Parreiras, 41  
3000 Coimbra  
Tel: (+351) 239 483 465 / 917 224 287

**Pastelaria Vénus**

Alameda Calouste Gulkenkian, 31, r/c  
3000-092 Coimbra  
Tel: (+351) 239 483 697 / 919 910 420

**Pastelaria Vasco da Gama**

Parque Ind. de Taveiro, Lote 28/29  
3045-508 Coimbra  
Tel: (+351) 917 603 660  
geral@novagamagourmet.pt

**Locais de Venda**

Directamente nos produtores.

**Produtores de Pão de Ló do Mosteiro de Santa Maria de Celas de Coimbra****Pastelaria Tosta Rica**

Rua das Parreiras, 41  
3000 - Coimbra  
Tel: (+351) 239 483 465 / 917 224 287

**Pastelaria Tamoeiro**

Rua Carolina Michaelis, 20-A  
3030-324 Coimbra  
Tel: (+351) 239 712 984 / 934 210 014  
joacoprade@gmail.com

**Locais de Venda**

Directamente nos produtores.

**Produtores de Pastéis de Santa Clara de Coimbra****Pastelaria Briosa**

Largo da Portagem, nº 5  
3000-180 Coimbra  
Tel: (+351) 239 821 617 / 933 210 576  
briosamondegolda@sapo.pt  
orlanda.duarte@iol.pt

**Pastelaria Moinho Velho**

Rua Eng. Jorge Anjinho, Lote 8  
3030 Coimbra  
Tel: (+351) 239 780 253

**Pastelaria Tosta Rica**

Rua das Parreiras, 41  
3000 Coimbra  
Tel: (+351) 239 483 465 / 917 224 287

**Pastelaria Vénus**

Alameda Calouste Gulkenkian, 31, r/c  
3000-092 Coimbra  
Tel: (+351) 239 483 697 / 919 910 420

**Pastelaria Vasco da Gama**

Parque Ind. de Taveiro, Lote 28/29  
3045-508 Coimbra  
Tel: (+351) 917 603 660  
geral@novagamagourmet.pt

**Pastelaria Tamoeiro**

Rua Carolina Michaelis, 20-A  
3030-324 Coimbra  
Tel: (+351) 239 712 984 / 934 210 014  
joacoprade@gmail.com

**Locais de Venda**

Directamente nos produtores.

**Produtores de Pingos de Tocha****Pastelaria Briosa**

R. Ferreira Borges, 211 - S. Bartolomeu  
3000-180 Coimbra  
Tel: (+351) 933 210 576 / 239 824 238  
orlanda.duarte@iol.pt  
briosamondegolda@sapo.pt

**Pastelaria Vénus**

Alameda Calouste Gulkenkian, 31, r/c  
3000-092 Coimbra  
Tel: (+351) 239 483 697 / 919 910 420

**Pastelaria Moinho Velho**

Rua Eng. Jorge Anjinho, Lote 8  
3030 Coimbra  
Tel: (+351) 239 780 253  
mariagraciete@hotm.com

**Pastelaria Vasco da Gama**

Parque Ind. de Taveiro, Lote 28/29  
3045-508 Coimbra  
Tel: (+351) 917 603 660  
geral@novagamagourmet.pt  
administracao@novagamagourmet.pt

Publicidade

O sabor da  
tradição  
encontra-se  
na Pastelaria  
Briosa

Rua da Portagem nº 211 - 3000-180 Coimbra  
Tel.: (+00351) 239 821 617  
Email: briosamondegolda@sapo.pt



**Locais de Venda**

Directamente nos produtores.

**Produtores de *Talhadas de Príncipe do Mosteiro de Celas de Coimbra*****Pastelaria Briosa**

Largo da Portagem, nº 5

3000-180 Coimbra

Tel: (+351) 239 821 617 / 933 210 576

briosamondegolda@sapo.pt

orlanda.duarte@iol.pt

**Locais de Venda**

Directamente no produtor.

**Doces Conventuais de Penacova****Produtores****Pastelaria o Mosteiro**

Dclor - Doçaria Conventual de Lorvão

Rua Evaristo L. Guimarães, 4, Lorvão

3360-106 Lorvão

Tel: (+351) 239 476 618

**Café Turismo**

Dclor - Doçaria Conventual de Lorvão

Largo Alberto Leitão

3360-341 Penacova

Tel: (+351) 239 476 267

**Pastelaria do Largo**

Largo D. Amélia

3360-191 Penacova

**Locais de Venda**

Directamente nos produtores.

**Doces de Aveiro****Produtores****Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro**

Estrada de S. Bernardo, nº 93

3810-175 Aveiro

Tel: (+351) 234 343 342

floraveiro@sapo.pt

www.flordeaveiro.pt

www.facebook.pt/flordeaveiro

**Locais de Venda**

Directamente no produtor e em feiras e eventos do sector.

**Doces de Fruta de Leiria****Produtores****Demaria Doçaria de Alcino Pascoal**

Rua da Sapeira, nº 60 C - Cordiceira

2400-825 Azoia - Leiria

Tel: (+351) 244 856 182

demaria.docaria@gmail.com

**Locais de Venda**

Directamente no produtor. Em **Lisboa**: Menina Sardi-  
nha e em **Aveiro**: A Portuguesa.

**Doces de Leiria****Produtores****Doçaria Ponto Rebuçado**

Rua 25 de Abril, nº316 - Vale do Horto

2400-828 Leiria

Tel: (+351) 914 899 079 / 244 871 594

docaria.rebuçado@gmail.com

**Locais de Venda**

**Aveiro**: Loja do Chá; **Caldas da Rainha**: Pastelaria  
Conde; **Leiria**: Café Colonial.

**Enchidos de Pinhel****Produtores****Alípio Agostinho**

Estr. Principal 6400-261 Pala - Pinhel

Tlm: (+351) 919 786 382

**Mário Pais Teixeira**

Rua da Lameira

6400-261 Pala - Pinhel

Tlm: (+351) 914 048 687

palaenchidos@gmail.com

**Locais de Venda**

Comércio local e regional, postos de venda na  
unidade de produção.

**Enchidos Tradicionais "Valverde"****Produtores****António Abrantes, Lda - Enchidos Tradicionais  
Valverde**

Zona Industrial, Lote 84

6230-483 Fundão

Tel: (+351) 275 776 971

geral@antonioabrantes.pt

www.antonioabrantes.pt

**Locais de Venda**

Directamente no produtor e em feiras e eventos  
do sector.

**Licor de Chicharo d'Alvaiázere****Produtores****Lucília Rosa Gonçalves**

Estrada Nossa Senhora dos Covões, 97

3250-158 Alvaiázere

Tel: (+351) 236 656 267

licordechicharodalvaiazere@gmail.com

**Locais de Venda**

Directamente no produtor e em feiras e eventos do  
sector. **Lisboa**: Silva e Feijó e Frutos Secos (Mercado  
31 de Janeiro); **Avelar**: Frutyvital.

A arte  
de transformar  
o medronho



**SILVAPA**

[silvapa@sapo.pt](mailto:silvapa@sapo.pt)

[www.silvapa.com](http://www.silvapa.com)

[f silvapa.medronho](https://www.facebook.com/silvapa.medronho)

## Mel da Serra da Lousã

## Agrupamento de Produtores

**LOUSÂMEL – Organização de Produtores para o Sector do Mel**

Zona Industrial dos Matinhos  
3200-100 Lousã  
Tel: (+351) 239 995 249  
lousamel@lousamel.pt  
www.lousamel.pt

## Locais de Venda

Lojas Intermarché, Lojas Modelo/Continente e em algumas mercearias finas.

## Ovos Moles de Aveiro

## Agrupamento de Produtores

**Apoma – Ass. Produtores Ovos Moles de Aveiro**

Mercado Mun. de Santiago, 106, 1ª/VAB  
3810-145 Aveiro  
Tel: (+351) 234 428 829  
apoma@sapo.pt

## Produtores

**Carlos Alberto Dias Saraiva**

Monte Sul, 9 - Eixo  
3800-792 Aveiro  
Tel: (+351) 234 932 930  
doces.saraiva@hotmail.com

**Carlidoce - Ministro & Santos, Lda.**

Rua do Correguinho – Quinta do Loureiro – Cacia  
3800-078 Aveiro  
Tel: (+351) 234 914 319  
geral@carlydoce.pt

**Confeitaria Padaria Coza Nova, Lda.**

Av. José Estevão nº 236 - Costa Nova  
3830 – 453 Ílhavo  
Tel: (+351) 234 369 034

**Confeitaria Peixinho**

Rua de Coimbra, 9  
3810-000 Aveiro  
Tel: (+351) 234 423 574  
confeitaria.peixinho@gmail.com

**Eurodoce**

Alameda Silva Rocha, 61-63  
3800-003 Aveiro  
Tel: (+351) 234 428 733

**Fabridoce - Doces regionais, Lda.**

R. da Paz, Quinta do Loureiro - Cacia  
3800-587 Aveiro  
Tel: (+351) 234 913 392  
geral@fabridoce.pt

**Massasvouga - Padaria, Pastelaria e Cafeteria**

Av. Comendador Augusto Martim  
3740-255 Sever do Vouga  
Tel: (+351) 234 590 400  
massasvouga@hotmail.com

**Moliceiro dos Sabores**

Rua dos Mercadores, nº 4  
3800-225 Aveiro  
Tel: (+351) 234 421 776  
moliceirodosabores@gmail.com

**Padaria Galeota**

Rua da Mota, 4B - Gafanha d'Aquém  
3830-143 Ílhavo  
Tel: (+351) 234 325 965

**Padaria Pastelaria Flor de Aveiro**

Estrada de S. Bernardo, nº 93  
3810-175 Aveiro  
Tel: (+351) 234 343 342  
floraveiro@sapo.pt

**Padaria Pastelaria Latina**

Rua Dr. Alberto Souto, 24 A  
3800-148 Aveiro  
Tel: (+351) 234 425 030  
geral@pastelarialatina.com

**Padaria Pastelaria Lusitana**

Estrada de S. Bernardo - Aveiro  
3810-172 Aveiro  
Tel: (+351) 234 432 680  
lusitanapadariapastelaria@gmail.com

**Padaria e Pastelaria Riapão**

Rua João Mendonça, 27  
3800-200 Aveiro  
Tel: (+351) 234 424 361

**Padaria Pastelaria Venepão**

Rua Dr. Mário Sacramento, 48  
3810-104 Aveiro  
Tel: (+351) 234 426 972

**Padaria e Pastelaria Quintãs,**

Junto Capela Velha, R. Direita, 114  
3810-839 Aveiro  
Tel: (+351) 234 943 439

**Pastelaria Avenida - Ramos**

Av. Dr. Lourenço Peixinho, 86-88  
3810 Aveiro  
Tel: (+351) 234 423 289  
geral@ramospastelaria.com

**Pastelaria Diva**

Praça Dr. António Breda, 7  
3750-106 Águeda  
Tel: (+351) 234 621 303  
pastelariadiva@gmail.com

**Pastelaria Estação 90**

Rua Dr. Lourenço Peixinho, 352  
3810-163 Aveiro  
Tel: (+351) 234 429 679

**Pastelaria Flor do Vouga, Lda.**

Estrada Nacional 1 - Alagoa - Águeda  
3750-301 - Águeda  
Tel: (+351) 234 644 565  
geral@flordovouga.pt

**Pastelaria Rossio**

Rua João Mendonça, 16  
3800-200 Aveiro  
Tel: (+351) 234 424 653  
pastelaria.rossio2011@gmail.com

**Pastelaria Sta. Joana, Lda.**

Rua dos mercadores, 22  
3800-225 Aveiro  
Tel: (+351) 234 424 697  
paula-brito@sapo.pt

**Pastelaria Tricana de Aveiro**

Rua Dr. Lourenço Peixinho, 261  
3800-168 Aveiro  
Tel: (+351) 234 428 792  
tricana.deaveiro@gmail.com

**Pastelaria Veneza**

Largo Conselheiro Queirós, 18-A  
3810-090 Aveiro  
Tel: (+351) 234 422 879

**Plazamar - Padaria e Pastelaria, Lda.**

Lg Parracho Branco - Gafanha Boa Hora  
3840-272 Vagos  
Tel: (+351) 234 796 020  
plazamar.padaria@iol.pt

**Rainha de Aveiro Pastelaria, Lda.**

Avª Lourenço Peixinho, nº159  
3810-166 Aveiro  
Tel: (+351) 234 428 792  
rainhadeaveiro@hotmail.com

**Rosa Lúria Soares**

Rua da Maurícia - Coimbra - Aradas  
3810-433 Aveiro  
Tel: (+351) 234 429 497  
ovosmoles.rosalúria@hotmail.com

**Silvina Raimundo, Lda.**

Rua D. Jorge Lencastre, nº 37  
3800-142 Aveiro  
Tel: (+351) 234 422 323  
mjpaosantos74@hotmail.com

**Fanepão 88 - Padaria, Lda.**

Avenida de Oita, 14  
3810-143 Aveiro  
Tel: (+351) 234 428 073

**Magestik Padaria Pastelaria**

Praça Marquês de Pombal, nº 5  
3810-133 Aveiro  
Tel: (+351) 234 048 911  
pastelaria.magestik@gmail.com

**Pastelaria Ancora**

Av. Sto António - Monte  
3870-127 Murtosa  
Tel: (+351) 234 865 773

**Pastelaria Arcada**

Largo 5 de Outubro  
3070-352 Mira  
Tel: (+351) 231 452 564  
pastelaria.arcada@hotmail.com

**Restaurante Soldouro**

Av. Dr. Lourenço Peixinho, 247  
3810-162 Aveiro  
Tel: (+351) 234 422 604  
nunofmsilva13@gmail.com

**Riaburger Pastelaria Gelataria, Lda.**

Rua Viana do Castelo, nº 14  
3800-155 Aveiro  
Tel: (+351) 234 426 776

**Elio Dinis**

Rua Alto da Tarisca, nº 19 - Branca  
3850-578 Albergaria-a-Velha  
Tel: (+351) 234 542 134

## Locais de Venda

Directamente no estabelecimento produtor ou em estabelecimentos autorizados: pastelarias, cafés, restauração, retalhos e grande distribuição

## Pão ou Pada de UI e Regueifa de UI

## Agrupamento de Produtores

**APPUL - Ass. Produtores de Pão de UI**

Núc. Museológico do Moínho e do Pão  
Ponte da Igreja  
3720-604 UI – Oliveira de Azeméis  
Tel: (+351) 256 674 402  
padeirasdeui@gmail.com

## Produtores

**Abílio Pinto Marques**

Rua da Serra, 500  
3720-599 UI  
Tel: (+351) 913 726 748

**Anabela Santos Rodrigues Almeida**

Travessa Trás das Pedras, 71  
3720-605 UI  
Tel: (+351) 918 229 709

**António Joaquim Azevedo Dias Pedro**

Travessa Trás das Pedras, 9  
3720-605 UI  
Tel: (+351) 966 759 943

**Deolinda Marques da Rocha**

Cavalar  
3720-586 UI  
Tel: (+351) 256 087 614

**Elisa Mª S. de Oliveira Pinto da Costa**

Rua do Baixinho, 291  
3720-580 UI  
Tel: (+351) 256 674 669

**Fernanda Santiago Soares Damas**

Rua das Lousas, 180  
3720-590 UI  
Tel: (+351) 256 681 158

**Margarida Gomes Correia Rocha**

Rua da Barreta, 180  
3720-593 UI  
Tel: (+351) 916 936 919

**Maria Alice Silva Martins**

Rua da Baixa, 429  
3720-585 UI  
Tel: (+351) 256 682 182

**Maria da Conceição Rosinha Bastos**

Travessa Trás das Pedras, 308  
3720-605 UI  
Tel: (+351) 919 687 847

**Maria da Luz Ventura Tavares Ferreira**

Rua de S. Brás, 404  
3720-586 UI  
Tel: (+351) 256 674 515

**Maria de Fátima D.G. Resende Tavares**

Rua Domingues da Silva Soares, 51  
3720-583 UI  
Tel: (+351) 256 686 649

**Maria de Lurdes Tavares Resende**

Largo do Souto, 75  
3720-604 UI  
Tel: (+351) 256 674 402

**Maria Idalina Marques**

Rua dos Moleiros, 272  
3720-595 UI  
Tel: (+351) 256 681 193

**Maria Irene Fonseca da Silva Pintor**

Rua Comend Antº Silva Rodrigues, 246  
3720-593 UI  
Tel: (+351) 256 674 507

**Maria Natalina Marques da Costa**

Travessa do Crasto, 33  
3720-587 UI  
Tel: (+351) 256 686 580

**Nazaré Rodrigues Soares**

Rua do Aveão, 89  
3720-583 UI  
Tel: (+351) 256 681 269

**Nídia Jorge Ferreira Martins**

Rua Aveão, nº 139  
3720-583 UI  
Tel: (+351) 968 230 898

**Sónia Maria Marques Ribeiro Oliveira**

Rua da Baixa, 171  
3720-585 UI  
Tlm: (+351) 964 681 642

**Teresa Maria Ferreira Bastos Oliveira**

Carvalho, 3720-564 Travanca  
Tel: (+351) 919 722 320

**Locais de Venda**

Directamente nos produtores ou no **Parque Temático Molinológico** (Lugar de Ponte da Igreja, em UL. Confeção e venda: todos os dias excepto 3<sup>as</sup> Feiras das 09h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00) e no **Mercado Municipal de Oliveira de Azeméis** (junto ao Jardim Municipal, às 4<sup>as</sup> e Sábados, de manhã).

**Pastel de Tentúgal****Produtores**

**Pastelaria A Pousadinha, de Cacilda A.C. Correia**  
Estrada Nacional 111  
3140-563 Tentúgal  
Tel: (+351) 239 951 158  
pousadinha@sapo.pt

**Locais de Venda**

No produtor indicado e em pastelarias com embalagens de pastéis de Tentúgal que ostentem o símbolo da Associação de Pasteleiros de Tentúgal.

**Pastel de Vouzela****Produtores**

**Vitor Correia - VouzelPastéis**  
Zona Industrial Monte Cavallo, lote 20  
3670-273 Vouzela

**Joaquim Castanheira**

Avª João de Melo, 18  
3670-250 Vouzela

**Fernando Cardoso**

R. Dr. Gil Cabral, nº 4 - 3º Dto.  
3670-236 Vouzela

**Pêra Passa de Viseu****Produtores****Hugo Lobo da Fonseca**

Vale de Taipa - Tábua  
Tel: (+351) 931 141 114  
perapassadeviseu@gmail.com  
www.perapassadeviseu.com

**Locais de Venda**

Directamente no produtor.

**Queijo Amarelo da Beira Baixa****Agrupamento de Produtores**

**APQDCB - Associação Produtores Queijo Distrito de Castelo Branco**  
Parque Industrial, Lote 5  
6060-182 Idanha-a-Nova  
Tel: (+351) 277 200 230  
queijosbeirabaixa@gmail.com

**Produtores****Coop. Prod. de Queijo da Beira Baixa**

Eng.º António Feliciano  
Parque Industrial, Lote 5  
6060-182 Idanha-a-Nova  
Tel: (+351) 277 200 230  
Fax: (+351) 277 200 239  
qualidade@saboresdaidanha.pt

**Queijaria de Rodão, Lda.**

Sr. Francisco Rodrigues  
Parque Industrial II  
6030-245 Vila Velha de Rodão  
Tel / Fax: (+351) 272 541 177

**Queijaria Art. Lourenço e Filhos, Lda.**

Eng.º Carlos Lourenço  
Parque Industrial II, Lote Nº 1  
6030-245 Vila Velha de Rodão  
Tel: (+351) 272 541 233  
Fax: (+351) 272 541 234

**Beiralacte Lacticínios Artesanais, Lda.**

Sr. Carlos Godinho  
Souto Alto - Alcaria  
6230-031 Alcaria  
Tel / Fax: (+351) 275 776 023

**Damar - Produtora de Queijos, Lda.**

Sr. Daniel Amarelo  
Parque Industrial  
6230-483 Fundação  
Tel: (+351) 275 776 032  
Fax: (+351) 275 774 242

**Henrique Santiago, Lda.**

Sr. Henrique Santiago  
Quinta do Leonardo, Lote 11  
6000 Castelo Branco  
Tel: (+351) 272 328 689

**Queijaria Almeida - Comércio e Ind. de Queijo, Lda.**

Sr. Paulo Almeida  
R. José Castanheira, 22 - BR do Valongo  
6000-373 Castelo Branco  
Tel / Fax: (+351) 272 342 855

**Locais de Venda**

Directamente nas unidades produtoras ou Jumbo, Modelo / Continente, Pingo Doce, Intermarché / Eco-marché, entre outros.

**Queijo de Castelo Branco****Agrupamento de Produtores**

**APQDCB - Associação Produtores Queijo Distrito de Castelo Branco**  
Parque Industrial, Lote 5  
6060-182 Idanha-a-Nova  
Tel: (+351) 277 200 230  
queijosbeirabaixa@gmail.com

**Produtores****Coop. Prod. de Queijo da Beira Baixa**

Eng.º António Feliciano  
Parque Industrial, Lote 5  
6060-182 Idanha-a-Nova  
Tel: (+351) 277 200 230  
Fax: (+351) 277 200 239  
coopidanha@mail.telepac.pt

Publicidade



**Beirabaga**  
Fruits of Portugal

Doces Tradicionais  
Natural Fruit jams

**Euromel, Lda**  
Apartado 20 – Quinta dos Pocinhos  
6090-507 Penamacor  
Telefone: +351 277 394 585  
Fax: +351 277 394 982  
Tlm: 967 604 346  
e-mail: euromel@serramel.com  
**Serramel**  
www.serramel.com

**Beiralacte Lacticínios Artesanais, Lda.**

Sr. Carlos Godinho  
Souto Alto - Alcaria  
6230-031 Alcaria  
Tel / Fax: (+351) 275 776 023

**Damar - Produtora de Queijos, Lda.**

Sr. Daniel Amarelo  
Parque Industrial  
6230 - 483 Fundão  
Tel: (+351) 275 776 032  
Fax: (+351) 275 774 242

**Marco Ant<sup>o</sup> Alves Catão Martins Pereira**

Quinta do Capilé  
6060 Ladoeiro  
Tlm: (+351) 966 733 594  
Fax: (+351) 277 927 257

**Jaime Silva Lopes**

Rua Conde de Idanha-a-Nova, 60  
6005 Alcains  
Tel: (+351) 272 906 466

**Jaime Silva Lopes**

Rua Conde de Idanha-a-Nova, 60  
6005 Alcains  
Tel: (+351) 272 906 466

**Queijaria Almeida - Comércio e Industria de Queijo, Lda.**

Sr. Paulo Almeida  
R José Castanheira, 22 - BR do Valongo  
6000-373 Castelo Branco  
Tel / Fax: (+351) 272 342 855

**Jorge Alexandre Soares Silva**

Travessa Quintal do Roxo, 1  
6005 Alcains  
Tel: (+351) 919 361 072

**Locais de Venda**

Directamente nas unidades produtoras ou Jumbo, Modelo / Continente, Pingo Doce, Intermarché / Eco-marché, entre outros.

**Queijo Picante da Beira Baixa****Agrupamento de Produtores**

**APQDCB - Associação Produtores Queijo Distrito de Castelo Branco**  
Parque Industrial, Lote 5  
6060-182 Idanha-a-Nova  
Tel: (+351) 277 200 230  
queijosbeirabaixa@gmail.com

**Produtores****Queijaria de Rodão, Lda.**

Sr. Francisco Rodrigues  
Parque Industrial II  
6030-245 Vila Velha de Rodão  
Tel / Fax: (+351) 272 541 177

**Queijaria Art. Lourenço e Filhos, Lda.**

Eng.<sup>o</sup> Carlos Lourenço  
Parque Industrial II, Lote Nº 1  
6030-245 Vila Velha de Rodão  
Tel: (+351) 272 541 233  
Fax: (+351) 272 541 234

**Beiralacte Lacticínios Artesanais, Lda.**

Sr. Carlos Godinho  
Souto Alto - Alcaria  
6230-031 Alcaria  
Tel / Fax: (+351) 275 776 023

**Damar - Produtora de Queijos, Lda.**

Sr. Daniel Amarelo  
Parque Industrial  
6230 - 483 Fundão  
Tel: (+351) 275 776 032  
Fax: (+351) 275 774 242

**Queijaria Almeida - Comércio e Industria de Queijo, Lda.**

Sr. Paulo Almeida  
R José Castanheira, 22 - BR do Valongo  
6000-373 Castelo Branco  
Tel / Fax: (+351) 272 342 855

**Locais de Venda**

Directamente nas unidades produtoras ou Jumbo, Modelo / Continente, Pingo Doce, Intermarché / Eco-marché, entre outros.

**Queijo Serra da Estrela****Agrupamento de Produtores****EstrelaCoop - Coop. de Produtores de Queijo Serra da Estrela**

Av. Dos Bombeiros Voluntários, 36, Edf da COCEBA, Apartamento 21  
6360-344 Celorico da Beira  
Tel: (+351) 271 741 321  
estrelacoop@sapo.pt

**Produtores****António F. L. Vaz Patto, Lda**

Rua Principal Gramaços  
3400-053 Oliveira do Hospital  
Tel: (+351) 238 605 775  
Fax: (+351) 238 081 269  
dos-lobos@hotmail.pt

**Alfredo & Saraiva - Queijaria Art., Lda.**

Vale do Pinheiro Freches  
6420-441 Trancoso  
Tel/Fax: (+351) 271 878 654  
Tlm: (+351) 969 448 332  
alfredo\_saraiva@hotmail.com

**Américo Manuel Coito**

Minhocal  
6360-110 Celorico da Beira  
Tel: (+351) 271 878 142

**Ana Paula B. S. Lameiras - Queijaria Lameiras**

Rua da Cruz, 13, Vila Franca das Beiras  
3405-620 Vila Franca das Beiras  
Tel: (+351) 238 644 095

**António M. Garcia Simões**

R. Comb. Grande Guerra nº 20  
3405-435 Oliveira do Hospital  
Tel: (+351) 238 648 172 / 912 912 221

**Casa da Insua**

Insua  
3550-126 Penalva do Castelo  
Tel: (+351) 232 640 110  
Fax: (+351) 232 642 150

**Carlos Lopes - Queijaria de Germil**

Germil  
3550 - Penalva do Castelo  
Tel: (+351) 232 611 078 / 963 511 237

**Q<sup>a</sup> de S. Cosme - Soc. Agro-Industrial Unip. Lda.**

R. de Santa Barbara, nº 23 - Paçoinhos  
6290-623 Gouveia  
Tel: (+351) 238 487 167 / 917 604 704  
quintasacosme@sapo.com

**Francisco J. Abrantes Granjal**

Quinta da Ronda - Minhocal  
6360-110 Celorico da Beira  
Tel: (+351) 271 878 472 / 966 623 222

**João Júlio Campos**

Rua da Escola - Queiriz  
6370-373 Fornos de Algodres  
Tel: (+351) 271 789 186 / 965 247 276

**Joaquim Luís Nunes**

Quinta do Privado  
6360-070 Lajeosa do Mondego  
Tel: (+351) 965 156 462

**Júlio Ambrósio**

Quinta da Povia Pardos  
6360-120 Celorico da Beira  
Tel: (+351) 271 711 124 / 919 877 694

**Lucília Rosa Assunção Loureiro**

Rua das Bocas nº28  
3520-225 Vilar Seco  
Tel: (+351) 232 942 474

**Maria Odete Deus Porfírio**

Rua Sr. dos Milagres, nº13 - Maceira  
6370-341 Fornos de Algodres  
Tel: (+351) 271 789 399 / 939 123 847

**Natural da Quinta, Unipessoal, Lda.**

Rua da Escola nº107 Vale de Madeiros  
3525-352 Canas de Senhorim  
Tel: (+351) 232 672 307 / 966 795 540  
Fax: (+351) 232 671 173  
www.queijoquintadalogoa.com.pt

**Paulo Rogério Simões Figueiredo**

Quinta da Cobrança  
3400-126 Oliveira do Hospital  
Tel: (+351) 238 604 329 / 962 774 806



**Queijos Matias, Lda.**

Quinta Chão da Vinha - Carragosa  
6270-031 Seia  
Tel: (+351) 238 902 250 / 238 903 651  
www.queijoscasamatias.com  
info@queijoscasamatias.com

**Queijaria Fernandes Pessoa, Lda.**

Rua das Barreiras, nº13 - Carragosa  
6270-031 Seia  
Tel: (+351) 238 902 326 / 914 056 354

**Soc. Agro-Pecuária Vale do Seia, Lda.**

Quinta do Tinte - Santiago  
6270-213 Seia  
Tel: (+351) 238 313 367 / 218 439 329  
Tlm: (+351) 963 958 386  
www.saogiao.com

**Locais de Venda**

Directamente nos produtores, em superfícies comerciais e em feiras e eventos do sector.

**Rebuçados Caramelo de Bouça-Cova****Produtores****Ass. Cultural e Recre. de Bouça-Cova**

Largo de Santo António  
6400-171 Bouça-cova  
Tel: (+351) 271 477 954

**Requeijão e Travia da Beira Baixa****Agrupamento de Produtores****APQDCB - Associação Produtores Queijo****Distrito de Castelo Branco**

Parque Industrial, Lote 5  
6060-182 Idanha-a-Nova  
Tel: (+351) 277 200 230  
queijosbeirabaixa@gmail.com

**Produtores****Coop. Prod. de Queijo da Beira Baixa**

Eng.º António Feliciano  
Parque Industrial, Lote 5  
6060-182 Idanha-a-Nova  
Tel: (+351) 277 200 230  
Fax: (+351) 277 200 239  
coopidanha@mail.telepac.pt

**Beiralacte Lactínios Artesanais, Lda.**

Sr. Carlos Godinho  
Souto Alto - Alcaria  
6230-031 Alcaria  
Tel / Fax: (+351) 275 776 023

**Damar - Produtora de Queijos, Lda.**

Sr. Daniel Amarelo  
Parque Industrial  
6230-483 Fundão  
Tel: (+351) 275 776 032  
Fax: (+351) 275 774 242

**Marco Antº Alves Catão Martins Pereira**

Quinta do Capilé  
6060 Ladoeiro  
Tel: (+351) 966 733 594  
Fax: (+351) 277 927 257

**Jaime Silva Lopes**

Rua Conde de Idanha-a-Nova, 60  
6005 Alcains  
Tel: (+351) 272 906 466

**Queijaria Almeida - Comércio e Indústria de Queijo, Lda.**

Sr. Paulo Almeida  
Rua José Castanheira, 22  
Barro do Valongo  
6000-373 Castelo Branco  
Tel / Fax: (+351) 272 342 855

**Jorge Alexandre Soares Silva**

Travessa Quintal do Roxo, 1  
6005 Alcains  
Tlm: (+351) 919 361 072

Publicidade

Queijo  
de  
Castelo Branco  
Bons sabores de boca

CASTELO BRANCO  
LATTITUDE 38°49'24.29"N  
LONGITUDE 7°29'25.40"W



CÂMARA MUNICIPAL  
CASTELO  
BRANCO

Praça do Município | 6000-458 Castelo Branco | 272 330 330 | camara@cm-castelobranco.pt

**Locais de Venda**

Nas unidades produtoras ou Jumbo, Modelo / Continente, Pingo Doce, Intermarché / Ecomarché, entre outros.

**Requeijão Serra da Estrela****Agrupamento de Produtores****EstrelaCoop - Coop. de Produtores de Queijo Serra da Estrela**

Av. Dos Bombeiros Voluntários, 36, Edf da COCEBA, Apartamento 11  
6360-344 Celorico da Beira  
Tel: (+351) 271 741 321  
estrelacoop@sapo.pt

**Produtores****Alfredo & Saraiva - Queijaria Art., Lda.**

Vale do Pinheiro Freches  
6420-441 Trancoso  
Tel/Fax: (+351) 271 878 654  
Tlm: (+351) 969 448 332  
alfredo\_saraiva@hotmail.com

**Américo Manuel Coito**

Minhocal  
6360-110 Celorico da Beira  
Tel: (+351) 271 878 142

**António M. Garcia Simões**

R. Comb. Grande Guerra nº 20  
3405-435 Oliveira do Hospital  
Tel: (+351) 238 648 172 / 912 912 221

**Casa da Insua**

Insua  
3550-126 Pena da do Castelo  
Tel: (+351) 232 640 110  
Fax: (+351) 232 642 150

**Q<sup>ta</sup> de S. Cosme - Soc. Agro-Industrial Unip., Lda.**

R. de Santa Barbara, nº 23 - Paçoinhos  
6290-623 Gouveia  
Tel: (+351) 238 487 167 / 917 604 704  
quintasacosme@sapo.com

**Francisco J. Abrantes Granjal**

Quinta da Ronda - Minhocal  
6360-110 Celorico da Beira  
Tel: (+351) 271 878 472 / 966 623 222

**Joaquim Luís Nunes**

Quinta do Privado  
6360-070 Lajeosa do Mondego  
Tel: (+351) 965 156 462

**Natural da Quinta, Unipessoal, Lda.**

Rua da Escola nº107 Vale de Madeiros  
3525-352 Canas de Senhorim  
Tel: (+351) 232 672 307 / 966 795 540  
Fax: (+351) 232 671 173  
www.QueijoQuintaDaLagoa.com.pt

**Paulo Rogério Simões Figueiredo**

Quinta da Cobrança  
3400-126 Oliveira do Hospital  
Tel: (+351) 238 604 329 / 962 774 806

**Queijos Matias, Lda.**

Quinta Chão da Vinha - Carragosela  
6270-031 Seia  
Tel: (+351) 238 902 250 / 238 903 651  
www.queijoscasamatias.com  
info@queijoscasamatias.com

**Queijaria Fernandes Pessoa, Lda.**

Rua das Barreiras, nº13 - Carragosela  
6270-031 Seia  
Tel: (+351) 238 902 326 / 914 056 354

**Soc. Agro-Pecuária Vale do Seia, Lda.**

Quinta do Tinte - Santiago  
6270-213 Seia  
Tel: (+351) 238 313 367 / 218 439 329  
Tlm: (+351) 963 958 386  
www.saogiao.com

**Locais de Venda**

Directamente no produtor e em superfícies comerciais.

Publicidade

**Morcela****ENCHIDOS E PRESUNTOS****Farinheira**

Morada: Fumeiros da Guarda - Estrada Nacional 16 - 6300-250 Vila Cortês do Mondego PT

Telefone: 271 926 538/9 Fax: 271 926 540 - Email: geral@fumeirosdaguarda.pt - Site: www.fumeirosdaguarda.pt - Fumeiros Da Guarda Lda

# Lisboa e Vale do Tejo



## Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas - IGP

(Reg. (CE) 670/2008 da Comissão - 15/07- JO L 188, 16/07/2008)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

De produção, preparação e acondicionamento: Concelhos de Azambuja, Benavente, Salvaterra de Magos, Vila Franca de Xira e Coruche

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se acondicionado na origem, em embalagens, pesando 250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg ou 5 kg.

### Forma de utilização

Utilizado desde sempre na confecção de pratos de arroz chamado malandrinho, ou seja, com "molho e aspecto cremoso/aguado", da gastronomia tradicional da região em causa e de todo o país.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

conservar em local seco e fresco, protegido da luz e sem odores

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Cariopse desencasulada da planta *Oryza sativa* L., subespécie Japónica, proveniente da variedade Ariete 2ª Geração. Apresenta baixa relação amilose/amilopectina, elevada capacidade de absorção de água e de moléculas aromáticas dos condimentos. Após a cozedura verifica-se, assim, que o Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas absorve por completo a água usada e, com ela, os aromas e sabores dos ingredientes que compõem o prato, ficando os grãos pastosos e colantes. Persiste, em consequência, uma aparência "natosa" em vez de "aguada", com textura aveludada e cremosa na boca, "macio e almofadado" parecendo que "enche a boca", quando se está a mastigar.

### História

O Arroz Carolino é uma cultura tradicional desde o final do séc. XIX na Lezíria Ribatejana. A importância económica da cultura revestia-se de tal significado que foram criadas em meados do século XX algumas fábricas de arroz nas margens do Tejo, desde Vila Franca de Xira até Lisboa.

o único, o genuíno...

# Arroz Português

com indicação Geográfica Protegida



ESTE É UM ARROZ CAROLINO PRODUZIDO NA LEZÍRIA RIBATEJANA DANDO-LHE UMA UNIFORMIDADE NA COZEDURA E SABOR QUE PELAS SUAS CARACTERÍSTICAS ABSORVE TODOS OS CONDIMENTOS TORNANDO A SUA REFEIÇÃO MAIS APETITOSA. A SUA PRODUÇÃO É TOTALMENTE FEITA EM PRODUÇÃO INTEGRADA.



## Bolos da Região Saloia

Da "Pastelaria Batalha"

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Charneca (Venda do Pinheiro), concelho de Mafra e em toda a região saloia

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Charniqueiros: até uma semana após fabrico.

Parrameiros: até 50 dias após fabrico.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto, em 2014 os preços foram de:

**Charniqueiros:** 0,90 €/unidade e 5 €/Caixa 6 unidades;

**Parrameiros:** O preço de cada saco é de 4 €, na caixa com 8 unidades é de 4,50 € e à unidade é 1 €.



### Os produtos da "Pastelaria Batalha"

**Charniqueiros:** queijada que deve o seu nome à Charneca, terra onde nasceu. É uma queijada de leite tendo apenas como ingredientes a farinha de trigo com fermento, leite, açúcar, manteiga, ovos e amêndoa. A cor é amarela dourada e a textura do recheio é homogénea e macia.

**Parrameiros:** bolo tipicamente saloio e de fabrico artesanal, com características ímpares que perduram no tempo e que lhe permitem manter em boas condições de consumo por mais de 30 dias. O Parrameiro ou bolo dos noivos tem como ingredientes apenas Farinha de trigo Tipo 65, Açúcar Granulado, Manteiga, leite meio-gordo, Fermento em Pó, Fermento Fresco, Sal, Raspa de Limão e Ovo. Tem forma de ferradura, com cerca de 90 g, apresentando um chanfro acentuado na parte superior. Como é pincelado com ovo antes de ir ao forno, apresenta uma cor acastanhada na parte superior. A cor geral é amarela dourada e a textura é seca e coesa e tem um leve odor a limão.

### História

O «PARRAMEIRO» é um bolo tradicional da região saloia, conhecido também por ferradura ou bolo de noivo. Este último nome vem da tradição da região em que o noivo oferecia aos amigos mais chegados um prato de arroz doce e um Parrameiro por cada elemento da família na intenção de, quando recebesse o prato vazio do arroz doce, lhe entregassem uma pequena lembrança.

Há setenta anos atrás este bolo era uma das mais importantes formas de sobrevivência da Charneca do Milharado, dado que era uma aldeia muito pobre e sem qualquer tipo de comércio ou indústria. Logo as mulheres e os filhos pequenos fabricavam este bolo que, no fim de semana seguinte, iriam vender para feiras, como as da Malveira, Mercês, Sintra, Lisboa e Mafra.

O termo saloio é atribuído aos habitantes naturais das zonas rurais situadas nos arredores de Lisboa. Parodiado pelo teatro, por algumas caricaturas e por certas anedotas, o Saloio era visualizado de modo irónico e sarcástico, tomado como pessoa atrasada, rústica, grosseira, simplória e sem formação. Os termos da sua linguagem, com um sotaque próprio, foram tomados como desconchavos linguísticos, como algumas das suas atitudes e alguns dos seus comportamentos foram exageradamente retratados com leviana observação. Mourejando rente aos ribeiros ou instalando-se nas encostas áridas, a população saloia, laboriosa e de forte personalidade, construiu uma identidade própria, que a caracterizou ao longo dos séculos. Os Saloios, mouros foragidos, herdeiros da cultura islâmica, assimilaram, depois da reconquista cristã, a cultura Lusitana-Romana, enraizando uma aculturação cristã, que perdurou nas suas tradições.

## Bolos de Peniche



### Os Bolos de Peniche

**Esses de Peniche:** são fabricados apenas com farinha de amêndoa sem pele, açúcar granulado, farinha de trigo t55, ovos pasteurizados, raspa de limão e canela.

Amassados os ingredientes até que se obtenha uma massa homogénea, são a seguir cortadas manualmente pequenas porções, às quais se dá a forma de rolo com cerca de 2cm de diâmetro. Deste rolo cortam-se porções de cerca de 10cm de comprimento, as quais são passadas por açúcar granulado e formatadas em esse, com as pontas afiladas. Depois de cozidos no forno, os esses ficam com uma cor esbranquiçada, sendo visível o açúcar granulado que os envolve. Quando consumidos, “explodem” na boca os sabores da amêndoa e do limão. Estes bolinhos começaram a ser feitos em Peniche pela Sr.ª D.ª Resgata, o que deu muito nome à sua Pastelaria. Esta Sr.ª ensinou a receita à sua nora – a Sr.ª D.ª Adelaide. Tendo fechado a pastelaria face à idade da sua proprietária, a Sr.ª D.ª Adelaide foi inaugurar o fabrico na Pastelaria Roma. Quando esta foi comprada em 1981 pelos actuais proprietários, aquela senhora retomou o fabrico das especialidades tradicionais de Peniche, entre as quais os “esses”, considerados como os genuínos “Esses de Peniche”. Apresentam-se comercialmente em caixas de cartão ou em embalagens de celofane

**Penichenses:** pequenos bolos de forma tronco-cónica, tipo pastel, com cerca de 50 g de peso e de cor creme. A massa exterior é obtida a partir de farinha de trigo, gordura vegetal, sal e água. O recheio é constituído por amêndoa granulada, açúcar, ovos pasteurizados gordura vegetal e sumo de limão. A massa exterior é colocada em pequenas formas, sendo posteriormente colocado o recheio e polvilhado com farinha, cozendo conjuntamente em forno. Tem uma história similar à dos esses de Peniche, tendo sido retomado o fabrico em 1981. Têm como outra singularidade o facto de se apresentarem Embrulhados individualmente em papel após o que são colocados em caixas de 6 unidades.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Peniche.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservados a uma temperatura entre 10°C e 20°C, os Esses de Peniche têm durabilidade de 11 dias e os Penichenses de 10 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto, em 2014 os preços foram de:

Esses de Peniche: 15 €/kg;

Penichenses: 5,80 €/Caixas de 6 unidades.

## Bolos de Sintra

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

**Queijadas de Sintra:** produto é tradicionalmente típico do concelho de Sintra, mas as marcas tradicionais situam-se desde há décadas, ou mesmo séculos, nas freguesias de São Miguel, São Martinho e São Pedro de Penaferrim.

**Travesseiros de Sintra:** exclusivamente no concelho de Sintra.

### Forma de apresentação comercial

Estes doces podem ser consumidos simples a qualquer hora do dia sendo muito apreciados como sobremesa ou lanche, ou acompanhando café, chás e até mesmo bebidas licorosas ou generosas no caso das Queijadas de Sintra.

### Forma de utilização

**Queijadas de Sintra:** de consumo individual podem ser comercializadas à unidade envoltas em papel vegetal ou acondicionadas em rolos de papel com 6 unidades, devidamente identificados com o logotipo do fabricante.

**Travesseiros de Sintra:** de consumo individual, são comercializados à unidade embrulhados em papel ou acondicionados em caixa de cartão conforme as quantidades.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar à temperatura ambiente, em lugar fresco e seco.

**Queijadas de Sintra:** devem ser consumidas de preferência num prazo máximo de 15 dias após o seu fabrico.

**Travesseiros de Sintra:** 2 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto em 2015 os preços praticados foram cerca de: **Queijadas de Sintra:** 0,85 €/unidade e 4,40 €/pacote com 6 queijadas. **Travesseiros de Sintra:** 1,30 €/unidade.



### Os Bolos de Sintra

**Queijadas de Sintra:** caixas de massa tenra – laminadas, cortadas e "erguidas" manualmente através de seis cortes que lhes conferem a forma "redonda", cheias com uma pasta feita de queijo, ovos, açúcar, farinha e canela, a qual lhes confere um gosto particular. São cozidas em forno e pesam cerca de 25 g/cada.

**Travesseiros de Sintra:** bolos de massa folhada estaladiça recheados com doce de ovos com amêndoa. Como o próprio nome indica, têm a forma de um travesseiro (almofada) polvilhado com açúcar. Acabadinhos de sair do forno são muito saborosos, sendo tradição comerem-se ainda, pouco após a saída do forno.

### História

A história das queijadas de Sintra remonta à idade Média. Desde o século XIII que um produto designado por queijadas figura como forma de pagamento de foros, por contratos de arrendamento de casais situados na região de Sintra.

Os Travesseiros de Sintra surgiram da actividade pasteleira de uma família da Vila, aquando dos infortúnios e das dificuldades de um tempo conturbado pela guerra, pela escassez e pelo racionamento dos produtos. Constança Luisa dos Santos Cunha, neta da fundadora da antiga Casa das Queijadas da Piriqueta, cria com a sua arte e o seu engenho os travesseiros de Sintra, transformando-os num dos seus *ex-libris*.



## Doces de Azeitão



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Azeitão (Setúbal).

### Condições de conservação e prazo de validade médio

As compotas têm uma garantia comercial de conservação de 18 meses. Apesar disso, guardámos alguns exemplares que conservámos por muito mais tempo e cujas propriedades distintivas se mantiveram. A conservação resulta da interação do açúcar, do muito tempo de cozedura e dos cuidados de higiene na sua preparação. Preferencialmente as compotas deverão ser guardadas ao abrigo de fontes de luz e calor intensos.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço praticado em 2014 foi de 4,50 €/frasco 320 g.

### Os Doces de Azeitão

Os produtos "Doce da Bina" resultam de uma escolha criteriosa dos melhores frutos e do saber e da arte de juntar açúcar à vida.

**Compota de Figo:** a Compota de Figo por nós produzida é preparada exclusivamente a partir de figos, açúcar, casca de limão e canela, distingue-se pela textura e brilho, numa primeira abordagem e por um sabor e estrutura que conferem uma experiência de autenticidade.

**Compota de Pêra e Moscatel:** a compota de Pêra e Moscatel foi uma "inovação" apresentada em 2011. Mantém a textura, a naturalidade e presença habitual da nossa Pêra Rocha, destacando-se um toque final do Moscatel da Região de Setúbal, conferindo-lhe uma nova identidade.

*NOTA: Da mesma forma, fazemos ainda muitas outras compotas como por exemplo de tomate, uva moscatel, laranja e de abóbora e noz.*

Publicidade

### Esses de Azeitão



### Figos e Nozes



### Gila



*Doce da Bina*  
..... *Azeitão* .....

Doce da Bina - Azeitão  
(Silvina Moreira)  
Rua Mário Viegas, 8  
2925-656 Azeitão  
Tel: +351 966 352 498  
doce dabina@gmail.com  
f Doce da Bina

## Doces e Geleias da “Torre Velha”

### Disponibilidade ao longo do ano

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Marmelada	•	•	•	•	•	•				•	•	•
Outros	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Santarém.

### Forma de apresentação comercial

**Doce de Tomate:** é apresentado em frascos de vidro de 250 g, devidamente selados e rotulados. **Geleia de Marmelo:** é apresentada em frascos de vidro de 250 g, devidamente selados e rotulados. **Geleia de Pimento:** é apresentado em frascos de vidro de 150g ou em conjuntos de 3 miniaturas (3 cores), devidamente selados e rotulados. **Marmelada:** Apresenta-se em taça de porcelana de 250 g ou 500 g, devidamente fechadas e rotuladas. Também se apresenta em sacos de celofane transparente com cubos embalados individualmente em papel vegetal, perfazendo uma capacidade de 250 g.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Doce de Tomate e Geleia de Marmelo:** 2 anos. Depois de aberto pode ser mantido à temperatura ambiente. **Geleia de Pimento Vermelha Simples, Vermelha Picante, Vermelha com Frutos Secos e Verde Simples ou com Frutos Secos:** 2 anos. Depois de aberto conservar no frio. **Geleia de Pimento Laranja:** 1 ano. Depois de aberto conservar no frio. **Marmelada:** 6 meses. Conserva-se bem à temperatura ambiente no inverno, desde que em ambiente arejado. Com temperaturas mais altas é conveniente conservar no frigorífico depois de aberta a embalagem.

### Preço indicativo em 2016

**Doce de Tomate, Geleia de Marmelo:** 2,85 € (+IVA) a unidade de 250 g; **Geleia de Pimento:** 3,80 € (+IVA) a unidade de 150 g e 4,50€ (+IVA) os packs de 3 miniaturas. **Marmelada:** 3 € (+IVA) as taças de 250 g e 5,50 € (+IVA) as taças de 500 g.



### Os Doces e Geleias da “Torre Velha”

**Doce de Tomate:** fabricado apenas com açúcar, canela e tomate de produção própria este produto de cor apelativa, tem uma consistência densa e ao mesmo tempo cremosa. Típico da região do Ribatejo, este doce faz apelo a receitas bastante antigas, no tempo em que se tinha que conservar os frutos da época com pontos de açúcar. Sem corantes nem conservantes.

**Geleia de Marmelo:** produzida a partir da fervura de cascas e sementes de marmelos, criteriosamente seleccionados, de produção própria e da região, esta geleia avermelhada possui uma textura densa e um cheiro frutado muito intenso e apelativo. Consumida por pessoas de todas as idades é uma ótima companhia para um lanche ou pequeno almoço pois conjuga-se com determinados alimentos, nomeadamente pão, bolachas e alguns bolos secos. Sem corantes nem conservantes. **Geleia de Pimento:** produto agri-doce, resultante da mistura do pimento (de produção própria) com açúcar branco e vinagre. Apresenta cor vermelha, verde ou cor de laranja (conforme o pimento utilizado), textura pastosa e ao mesmo tempo granulada, brilho intenso e cheiro avinagrado.

Excelente para acompanhar queijos. É também delicioso servido com qualquer tipo de carne grelhada ou assada. Sem corantes nem conservantes.

Presentemente são também já comercializadas a geleia picante e as geleias com frutos secos (amêndoa torrada, noz e pinhão).

**Marmelada:** produto resultante da mistura homogénea do açúcar branco com o mesocarpo cozido de marmelos criteriosamente seleccionados e em pleno estado de maturação e sanidade, colhidos na época própria. Sem corantes nem conservantes. De cor âmbar claro, brilho bastante intenso, consistência firme e cheiro frutado.

## Doces e Salgados da “Esteiros”



### Os Doces e Salgados da “Esteiros”

**Doce de Laranja do Pafarrão:** doce elaborado a partir de laranjas do Pafarrão inteiras (mas sem caroços), açúcar e canela em pau. Apresenta uma cor laranja intensa e ligeiramente escura. É um doce espesso, em que os pedaços do fruto (casca incluída) aparecem envolvidos numa pasta gelatinosa resultante da cozedura da polpa com o açúcar. Esta pasta gelatinosa dá consistência ao produto permitindo que este seja facilmente barrado. Apresenta aroma forte e persistente a laranja e canela. Sabor doce, intenso, com um toque de acidez cítrica.

**Medronhada:** fabricado apenas com medronhos e açúcar este doce espesso e consistente, tipo marmelada, apresenta aspecto irregular pontado pelas grainhas próprias do medronho. Tem sabor doce, intenso. Sem corantes nem conservantes. Apresenta-se em taças de barro vidrado com cerca de 200 g.

**Pasta de Azeitona Galega:** após a colheita, a azeitona galega (pequena e preta) é retalhada, colocada em alguidares e coberta com água. Após alguns dias, e várias mudanças de água, acrescenta-se uma mistura de sal grosso, dentes de alho esmagados, folhas secas de orégãos e cubos de laranja. Para preparar a pasta, as azeitonas assim preparadas são depois descaroçadas, moídas grosseiramente juntamente com todos os temperos e misturadas com azeite maduro. Apresenta aroma forte a azeite e orégãos e sabor persistente a azeitona e alho. Para garantir a conservação a pasta deve ficar totalmente coberta com azeite.

### Disponibilidade ao longo do ano

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Medronhada	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
P. de Azeitona	•	•	•	•	•	•						•
Doces	•	•	•	•	•	•						•

### Área geográfica

Torres Novas.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Pasta de Azeitona:** 11 meses, quando fechado e guardado em local seco e ao abrigo de luz excessiva. Depois de aberto deve ser consumido dentro de 2 a 3 semanas.

**Medronhada:** 8 meses (mínimo) quando fechado. Duas a três semanas depois de aberto.

**Doce de Laranja do Pafarrão:** 11 meses (mínimo) quando fechado. Duas a três semanas depois de aberto.

### Preço indicativo em 2016

**Pasta de Azeitona Galega:** Não indicado. Mas em 2015 o preço praticado era de cerca de 5/6 € a unidade. **Medronhada e Doce de Laranja do Pafarrão:** Não indicado. Mas em 2015 o preço praticado era de cerca de 4,5/5 € a unidade.

## Leitão de Negrals

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Em Negrals – Almargem do Bispo, Concelho de Sintra.

### Forma de apresentação comercial

É apresentado inteiro ou partido em pedaços de maiores ou menores dimensões, sendo comercializado tal qual ou embalado em caixas de cartão.

### Forma de utilização

Consumido quente ou frio, como petisco ou como refeição principal, acompanhado com molho de pimenta, arroz de miúdos, batata frita, laranja e salada mista.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Deve ser consumido de imediato após a assadura ou, se reservado em ambiente fresco, tem uma duração de 1 dia.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço médio praticado em 2015 foi entre 15 e 20 €/kg.



Leitões abatidos com idade máxima de seis semanas, abertos ao meio, sendo as carcaças temperadas com sal e com uma mistura de vinho branco, pimentão picante, alho, louro e pimenta preta moída, posto o que são assadas em fornos de lenha. Para além da pele tostada e estaladiça a principal característica que diferencia o Leitão de Negrals é o facto de ser assado aberto e espalmado. Para o efeito, tem que levar um golpe ao longo das vértebras.

### História

A história do Leitão assado de Negrals perde-se no tempo. Este leitão assado tem por base o saber, fazer, passado de geração em geração, daqueles que ao longo dos tempos se têm dedicado à sua preparação e comércio. É uma tradição que remonta ao início do século XX, sendo que o fornecimento deste produto de excelência da gastronomia regional era assegurado por uma ou duas unidades familiares. A comercialização de leitão assado consolidava assim a tradição de uma região, passando o consumidor, para o distinguir, a pedi-lo pelo nome: leitão de Negrals. É considerado um produto de excelência na arte de bem assar leitão, com toda a qualidade e saber de gerações. Vários restaurantes e pontos de venda a retalho em Negrals dedicam-se à sua preparação tradicional.

## Licor de Ginja Mariquinhas de Óbidos



O Licor de Ginja é um produto que resulta da maceração das ginjas em álcool, durante cerca de 12 meses; posteriormente é adicionado um xarope de açúcar e água. Tudo isto é realizado por processos artesanais, seguindo uma velha receita familiar. No final, obtemos um licor límpido, que apresenta uma cor rubi com nuances acastanhadas, de consistência licorosa, com aroma intenso a ginja e ligeiro a canela, alcoólico e muito doce.

### História

A LicÓbidos é uma empresa que herdou todo um testemunho de mais de 50 anos de tradição, deixado pelo seu mentor e criador, Abílio Ferreira de Carvalho. É uma empresa familiar que, ao longo dos anos, se dedicou maioritariamente à produção de ginja, estando registada como "empresa artesanal".

Assumiu um compromisso de manter a qualidade e a tradição que a têm marcado. Esta preocupação estendeu-se também na parte agrícola, que tem sido nossa parceira. Proprietários de cerca de 25 hectares de terrenos agrícolas destinados ao plantio de ginjais, garantimos a nossa auto-suficiência e mantemos os nossos padrões de qualidade.

A LicÓbidos, sendo segura e de fortes ligações a antepassadas, veio para fortalecer sabores, reviver recordações, levando a cada consumidor o verdadeiro sabor da Tradição.

A "Ginjinha Mariquinhas", imortalizada pelo fado, veio para criar laços e amizades, fornecer felicidade, alegria, sorrisos e saudades...

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

O licor é produzido em Óbidos, com ginjas de plantação própria. Os vários ginjais existentes encontram-se situados no concelho de Óbidos.

### Forma de apresentação comercial

Em garrafas de vidro de 0,7 l, 0,5 l, 0,20 l, 0,04 l (miniaturas); em garrafas pet 0,05 l (miniaturas); em "bag in box" de 3 l e 4,5 l.

### Foma de utilização

Servir como aperitivo ou digestivo. Para se desfrutar toda a elegância do licor, consumir entre 15°C a 17°C. Nas estações quentes recomenda-se servir fresco. Pode utilizar-se em cocktails e na gastronomia.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Não tem prazo de validade. As garrafas devem conservar-se na vertical, resguardadas do calor e da luz solar directa. Por ser um produto natural, pode criar depósito.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Licor de Ginja M.S.R. de Alcobaça

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

O licor é produzido em Alcobaça, com ginjas da variedade Folha-no-pé, oriundas dos Concelhos de Alcobaça, Óbidos e Caldas da Rainha.

### Forma de apresentação comercial

Em garrafas de vidro de 0,5 l e de 0,04 l (miniaturas).

### Forma de utilização

Simple, num cálice ou balão de vidro, como aperitivo ou digestivo. É excelente para cocktails ou como ingrediente para fins culinários.

Deve consumir-se a uma temperatura compreendida entre 15°C a 18°C. No tempo quente, recomenda-se servir fresco.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Não tem prazo de validade. As garrafas devem conservar-se na vertical, resguardadas do calor e da luz solar directa. Por ser um produto natural, pode criar depósito.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Licor obtido por processo tradicional, exclusivamente a partir de ginjas frescas da melhor qualidade, colhidas manualmente na região Oeste. Após a colheita, os frutos, juntamente com o álcool, ficam em estágio em cascos de carvalho francês por um longo período de tempo. Licor absolutamente natural, sem corantes ou conservantes artificiais, teor alcoólico: 20% em volume, a 20°C., aspecto límpido, cor rubi com nuances acastanhadas, aroma a ginja, notando-se alguma evolução com a idade. O aroma é complexo, com notas de baunilha, frutos secos e especiarias, com algum caramelizado, sabor a ginja, adocicado e alcoólico, muito doce, boa frescura ácida, presença fenólica com leves amargos, bons aromas de evolução, boa complexidade, toque de madeira e canela, bastante estrutura, harmonioso e de grande persistência.

### História

O licor de Ginja MSR surgiu em Alcobaça, cerca de 1920, pela mão de Manuel de Sousa Ribeiro, reputado enólogo na época, sendo a marca e modelo exclusivo da garrafa registados em 1930. Manuel de Sousa Ribeiro recriou um Licor de Ginja de qualidade ímpar, que reúne em si o saber e a tradição ancestral dos Monges de Cister, do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça (património Mundial) e a qualidade excepcional dos frutos desta região.

## Maça Reineta de Colares ou do Litoral de Sintra



Forma redonda e achatada, fruto de calibre médio a grande, cor verde com tonalidades amarelo, laranja e acastanhado, cheiro intenso a maçã, muito aromática, simultaneamente doce e com elevada acidez, a polpa apresenta cor pérola a amarelada e é bastante consistente.

Produzida junto ao mar (litoral de Sintra), em solos arenosos sem porta-enxertos, e em solos argilosos enxertadas, as macieiras são de elevado a médio porte e apresentam bastante vigor. A maturação ocorre durante o mês de setembro e o poder de conservação é elevado.

### História

Não se conhece a data de início da sua produção. Há quem afirme que estas maçãs, transportadas pela corrente do rio de Colares, chegavam à praia e eram comidas pelos marinheiros, tendo assim dado o nome à praia: a famosa Praia das Maçãs.

Estas maçãs são produzidas por muitos pequenos produtores, numa agricultura familiar de subsistência, como forma de diversificar o momento de entrada de receitas ao longo do ano; a par ou consociada com a produção de uvas, por norma da região demarcada de Colares.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•						•	•	•	•

### Área geográfica

Freguesias do litoral de Sintra: Freguesia de Colares, União das Freguesias de Sintra e União das Freguesias de São João das Lampas e Terrugem.

### Forma de apresentação comercial

Vendida em pequenos sacos de rede ou vendida a peso em pequenas vendas de rua pelos próprios produtores ou intermediários.

### Foma de utilização

A maçã reineta da região é completamente diferente, do ponto de vista organoléptico, da conhecida variedade reineta, pensa-se que devido às condições edafo-climáticas e às técnicas culturais aplicadas.

Este fruto pode ser consumido em fresco, assado, cozido ou em excelentes pratos de doce, compotas ou noutras formas como sejam as sobremesas preparadas à base deste fruto, como, por exemplo, as tortas ou as afrancesadas "tartes".

### Condições de conservação e prazo de validade médio

A conservação em fresco faz-se em câmaras de frio com temperaturas de 2-3 graus e num período superior a 6 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto, em 2015 o preço praticado foi cerca de 1 a 1,5 € por kg, no produtor.

Publicidade



## Marmelada Branca de Odivelas – IG

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

A área geográfica de produção está circunscrita ao Concelho de Odivelas.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se em forma de cubos, barra ou em tijela. Depois de acondicionada em papel vegetal é embalada em caixas de cartão de 12 ou 24 cubos, caixas de cartão de 5 barras ou caixa de cartão para 1 taça de cerâmica.

Excepcionalmente, e apenas nos casos da comercialização ser efetuada nos estabelecimentos dos próprios produtores, permite-se para o formato cubo, a venda à unidade.

### Forma de utilização

Como sobremesa, ao lanche, pequeno almoço ou simplesmente como gulodice.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em ambiente fresco e seco, com temperatura ambiente inferior a 25°C e ao abrigo da luz.

Prazo de validade médio: 3 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto, em 2015 o preço praticado foi: 14 €/kg; 3 €/barra (aproximadamente 115 g); 1 €/cubo (aproximadamente 35 g).



Doce conventual de Odivelas, feito exclusivamente com açúcar, polpa de marmelo e água, segundo receita das monjas Bernardas do Mosteiro de Odivelas. Possui cor muito clara, próxima do branco, mas não exactamente branca, aspecto consistente e brilhante, sabor característico que lhe é conferido pelo marmelo e apresenta uma crosta ligeiramente crocante e seca, o que permite que se pegue com as mãos, diferenciando-se assim de outras marmeladas correntes. Por sua vez, o interior, apresenta-se macio e cremoso, com alguns pequenos grânulos de açúcar.

### História

A Marmelada branca de Odivelas está directamente relacionada com a certeza da sua origem no Mosteiro de São Dioniso e São Bernardo, em Odivelas, pelas mãos das monjas Bernardas. Com a extinção dos mosteiros femininos, o Mosteiro que outrora acomodara perto de três centenas de monjas, assiste em 1909, à morte da última monja: Dona Carolina Augusta de Castro e Silva (sepultada na Casa do Capítulo, do antigo Mosteiro), ficando o precioso receituário "fechado a sete chaves" na guarda de sua afilhada Dona Virgínia Adelaide Simões dos Santos.



## Méis da Quinta das Tílias



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Mel de Eucalipto: Campelos; Mel de Rosmaninho: Alcácer do Sal.

### História

**Mel de Eucalipto:** Apiários instalados, pela Família, na zona de Campelos, desde 1999. **Mel de Rosmaninho:** Produzido por abelhas transumantes provenientes de zonas de floração precoce por forma a captar todo o período floral de rosmaninho da zona de Alcácer do Sal. Prática desenvolvida pela família, desde 1977.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

2 anos.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. Mas em 2015 os preços praticados foram: frasco de 500 g: 4 € e frasco de 1 kg: 7 €.

**Mel de Eucalipto:** mel de cor âmbar vermelho, pouco translúcido, viscoso, aroma a madeiras molhadas, sabor a madeiras molhadas, persistente. **Mel de Rosmaninho:** mel de cor âmbar, translúcido, bastante viscoso, aroma e sabor floral com pequenas notas ácidas.



Publicidade

Quinta  
das Tílias



**A excelência das abelhas**  
**Produtos apícolas de carácter**

Quinta das Tílias, Benavente

E-mail: [geral@quintadastilias.com](mailto:geral@quintadastilias.com)  [www.quintadastilias.com](http://www.quintadastilias.com)  Tlm.: +351 968 6884 75

## Pão Saloio de Janas (Sintra)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produto original da localidade de Janas, União das Freguesias de Sintra.

### Forma de apresentação comercial

Vendido inteiro ou fatiado, acondicionado em saco de papel.

### Forma de utilização

Consumido cozido, fresco ou torrado, quente ou frio, como acompanhamento de uma refeição ou como alternativa a esta, servindo de suporte de outros géneros alimentícios. Especialmente apreciado quente, com manteiga e ou com presunto.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

É um produto sem conservantes por isso se aconselha a consumir no prazo de 3 dias, guardado em local seco.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. Mas em 2015 os preços praticados foram: 0,80 €/unidade com cerca de 500 g, ou 1,35 €/unidade com cerca de 1 kg.



Pão de formato comprido (rectangular) com uma dobra numa das pontas – a chamada cabeça do pão – tem entre 30 a 50 cm dependendo do seu peso, com um sabor suave a trigo. Tem uma côdea de textura crocante e o interior é muito fofo com bastantes “olhos”. Tem cheiro e sabor característicos e apelativos, só possíveis de comprovar, provando. Tendo como únicos ingredientes farinha de trigo, água, sal e fermento, devidamente amassados. A massa obtida é trabalhada manualmente sendo depois cozida em forno de alvenaria com base feita em tijoleira de barro, aquecido a lenha. Sinal dos tempos, actualmente também se fabrica com um formato redondo ou como “pão de forma”. A massa original é a mesma, apenas sendo alterado o tempo de fermentação, o que proporciona diferentes texturas.

### História

Começou a ser produzido em 1984 e teve como origem o sonho de um casal de emigrantes, que ambicionava criar o seu próprio negócio na sua terra Natal. Começou sendo um produto muito artesanal, amassado à mão em alguidar de barro e cozido em forno de lenha. Era distribuído porta a porta pelos próprios. Foi crescendo sempre com a família e, apesar de ser actualmente fabricado em maior escala, mantiveram-se as características do fabrico e do produto final, nomeadamente sendo usados o forno de lenha e o corte manual da massa.

## Pastel de Feijão de Torres Vedras (IG)

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)



Doce de consumo individual, de tonalidade dourada e brilho acetinado, com dimensões e formato típico de um pastel ou pequeno bolo confeccionado tradicionalmente nos lares portugueses. O recheio, localmente conhecido como "espécie", tem como ingredientes amêndoa, feijão branco, gemas de ovo, açúcar e água. A fina massa envolvente (a "forra" ou "capa") tem como constituintes farinha, gordura vegetal, água e sal.

### História

A origem conventual do Pastel de Feijão de Torres Vedras é denunciada pelo facto de uso de açúcar, gema de ovos e amêndoa na sua composição. As primeiras referências escritas remontam ao último quartel do século XIX. Em 1896 foi um dos trinta e oito "doce característicos de localidades" seleccionados para figurar na "Exposição Ethnografica Portuguesa". Neste momento o agrupamento de produtores de Pastel de Feijão de Torres Vedras encontra-se a finalizar o Caderno de Especificações necessário para a qualificação do nome Torres Vedras como IGP para pastel de feijão.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

O Pastel de Feijão de Torres Vedras é produzido e embalado exclusivamente no concelho de Torres Vedras, distrito de Lisboa, Portugal.

### Forma de apresentação comercial

O Pastel de Feijão de Torres Vedras apresenta-se individualmente acondicionado em papel vegetal, com o logótipo de cada fabricante, podendo posteriormente ser embalado em embalagens de cartolina, de diversos formatos, contendo normalmente 6 ou 12 unidades.

### Forma de utilização

É consumido a qualquer hora do dia, sendo particularmente apreciado como sobremesa ou lanche.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar à temperatura ambiente, em lugar fresco.

Prazo médio de validade: 15 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Publicidade

centro de interpretação  
**CAS TELLO**  
TORRES VEDRAS

**VISITE-NOS!**

Torres Vedras  
Câmara Municipal

[www.cm-tvedras.pt](http://www.cm-tvedras.pt) || [www.facebook.com/torresvedrascm](http://www.facebook.com/torresvedrascm)

## Queijo de Azeitão (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção: concelhos de Palmela, Sesimbra e Setúbal.

### Forma de apresentação comercial

Unidades de 100 ou 250 g.

### Forma de utilização

Pode ser servido como entrada original ou lanche, constituindo também um final excelente para uma ementa mais requintada, antes da sobremesa. Deve ser cortado em fatias e nunca servido à colher.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

60 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. Mas em 2015 o preço praticado foi: 20 €/kg.



Queijo curado, artesanal, de pasta semi-mole e amanteigada, untuosa, com zona de corte facilmente deformável, cor branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção do cardo (*Cynara Cardunculus, L.*). Crosta maleável, bastante mole, inteira, bem formada, lisa e fina, cor amarelada, uniforme. Forma cilíndrica baixa com ligeiro abaulamento lateral e também na face superior. Aroma característico e sabor ligeiramente picante, misto de acidificado e salgado.

### História

Se o método de fabrico é o tradicionalmente utilizado na região da Serra da Estrela, é, contudo, a outra Serra que se deve a singularidade do queijo de Azeitão: a Arrábida, onde estão reunidas as condições necessárias à criação do gado ovino: uma extraordinária exuberância de flora.

## Trufas de Chocolate



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•			•	•	•	•

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Devem ser conservadas no frio a temperaturas entre 2º e 9º.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

**Trufa de Caramelo:** têm a forma de pequenas pirâmides, revestidas por chocolate em pó, com um interior de caramelo. O odor é característico a Chocolate, sendo algo notório o odor do caramelo. À prova, nota-se inicialmente o sabor a chocolate, tornando-se mais intenso o sabor a caramelo à medida da degustação. A superfície exterior é pulverulenta, sendo interessante a diferença marcada da cobertura com chocolate em pó e o recheio crocante com um interior cremoso e macio, justificado pelas natas com que é feito o caramelo.

**Trufa de Hortelã-Pimenta:** também têm a forma de pequenas pirâmides, revestidas por chocolate em pó, mas o recheio apresenta pequenos pedaços de hortelã-pimenta, de Agricultura Biológica. O odor é característico a chocolate amargo/preto. À prova nota-se inicialmente sabor a trufa de chocolate negro, tornando-se o sabor a hortelã-pimenta mais intenso à medida de degustação. A superfície exterior é pulverulenta, sendo interessante a diferença marcada da cobertura com chocolate em pó e o recheio crocante com um interior cremoso e macio com um sabor fresco a hortelã.

**Trufa de Malagueta:** Idêntico formato, mas o recheio apresenta pequenos pedaços de malagueta de cor vermelha. À prova nota-se inicialmente sabor a trufa de chocolate negro, tornando-se o sabor da malagueta mais intenso à medida de degustação. A superfície exterior é pulverulenta, sendo interessante a diferença marcada da cobertura com chocolate em pó e o recheio crocante com um interior cremoso e macio com o sabor da malagueta temperado pelo chocolate negro.

## Bolos da Lourinius

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

**Pastel de Aguardente da Lourinhã:** produzido e acondicionado no concelho da Lourinhã. **Pastel de Feijão do Convento do Espírito Santo de Torres Novas:** produzido e acondicionado no Concelho da Lourinhã. **Toucinho do Céu do Convento de Odivelas:** produzido e acondicionado no concelho da Lourinhã.

### Forma de apresentação comercial

**Pastel de Aguardente da Lourinhã:** cada pastel é embrulhado em papel vegetal contendo as menções necessárias à sua correcta rotulagem. É comercializado em caixa de cartolina com seis unidades. **Pastel de Feijão do Convento do Espírito Santo de Torres Novas:** cada pastel é embrulhado em papel vegetal contendo as menções necessárias à sua correcta rotulagem. É comercializado em caixa de cartolina com seis unidades. **Toucinho do Céu do Convento de Odivelas:** apresenta-se em prato ou acondicionado em caixa de cartolina.

### Forma de utilização

**Pastel de Aguardente da Lourinhã:** deve ser consumido apenas por maiores de 18 anos, por conter álcool. Se consumido em conjunto com uma bebida alcoólica deverá ser degustado antes da bebida, para se sentir mais intensamente o seu aroma. **Pastel de Feijão do Convento do Espírito Santo de Torres Novas:** Pode ser consumido a qualquer hora do dia, sem restrições especiais. **Toucinho do Céu do Convento de Odivelas:** Pode ser consumido a qualquer hora do dia, sem restrições especiais.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Pastel de Aguardente da Lourinhã:** mantidos em ambiente fresco e seco, têm uma validade de 21 dias. **Pastel de Feijão do Convento do Espírito Santo de Torres Novas:** mantidos em ambiente fresco e seco, têm uma validade de 21 dias. **Toucinho do Céu do Convento de Odivelas:** Mantido em ambiente fresco e seco, têm uma validade de 10 dias.

### Preço indicativo em 2016

**Pastel de Aguardente da Lourinhã:** 1 €/pastel. **Pastel de Feijão do Convento do Espírito Santo de Torres Novas:** 1 €/pastel. **Toucinho do Céu do Convento de Odivelas:** 14 €/kg.



### Os Bolos da Lourinius

**Pastel de Aguardente da Lourinhã:** doce para consumo individual, com dimensões e formato de um pequeno bolo, tem o seu recheio delicioso, de cor castanha dada pela pele da amêndoa, sustentado por uma finíssima camada de massa quebrada de textura húmida. Quem o prova, começa por sentir o sabor subtil da amêndoa que é, lentamente, sobreposto pelo aroma da Aguardente de Vinho Lourinhã (DOC). Tem como únicos ingredientes açúcar, farinha, aguardente da Lourinhã, leite, ovos, amêndoa, gordura vegetal e coco. A forma é a de um tronco de cone, com 7 cm de diâmetro e 2 cm de altura e pesa cerca de 50 g. O teor alcoólico expresso em etanol é de 0,11 ml/100 g. o fundo é mais húmido e claro ficando mais crocante no topo do pastel. O recheio tem uma textura granulosa conferida pela amêndoa moída grosseiramente e pelo coco.

**Pastel de Feijão do Convento do Espírito Santo de Torres Novas:** doce para consumo individual, com dimensões e formato de um pequeno bolo, tem o seu recheio delicioso sustentado por uma finíssima camada de massa quebrada de textura húmida. Tem como únicos ingredientes açúcar, água, ovos, amêndoa, feijão branco, farinha e gordura. A forma é a de um tronco de cone, com 7 cm de diâmetro e 2 cm de altura e pesa cerca de 50 g. O fundo é mais húmido e claro, ficando mais crocante no topo do pastel. O recheio tem uma textura suave e ligeiramente granulosa pela presença de amêndoa. A cor é amarelo ovo, ligeiramente torrado. O aroma é a ovo e o sabor a ovo, amêndoa e feijão.

**Toucinho do Céu do Convento de Odivelas:** este Toucinho do Céu é diferente na textura e sabor quando comparado com a maioria dos toucinhos do céu de outras regiões. É redondo, com cerca de 27 cm de diâmetro e 4 cm de altura e pesa cerca de 1,5 kg. Exteriormente apresenta uma massa homogénea, de cor amarela, polvilhada com açúcar e canela, sendo o interior constituído por recheio húmido. Pode ser cortado em fatias, que se apresentam consistentes, mas húmidas, com uma textura suave e ligeiramente granulosa e de cor amarelo ovo. Dele se desprende um aroma a canela e o sabor é marcado pelos ovos, cidrão e canela.

### História

**Pastel de Aguardente da Lourinhã:** o Pasteleiro Pedro Miguel Tomáz Ferreira agarrou numa receita de família com mais 120 anos e resolveu adicionar-lhe um produto nobre do Concelho da Lourinhã (Aguardente Lourinhã) onde está localizada a sua Pastelaria (Padaria e Pastelaria Lourinius)



Pastéis de Aguardente

tal como toda a região do Oeste, a Lourinhã desde sempre teve a sua produção de vinho ligado à obtenção de aguardentes, já que foi a zona que alimentou durante séculos a beneficiação (aguardentação) do vinho do Porto. A proximidade do mar, o tipo de solos e um microclima composto de Verões frescos e Invernos suaves faz desta Aguardente um caso único no País, sendo apreciada por todo o mundo.

**Pastel de Feijão do Convento do Espírito Santo de Torres Novas:** receita originária das freiras da Ordem Terceira de S. Francisco do Convento do Divino Espírito Santo cuja construção se iniciou em 1536, em Torres Novas.

**Toucinho do Céu do Convento de Odivelas:** receita das freiras Bernardas do Convento D. Dinis de Odivelas. Presente em vários documentos no convento de Odivelas e em diversos livros de Doçaria Conventual Portuguesa de diversos autores editados no século passado.

Segredos da Tradição®  
Licores Artesanais

+351 249823722 + 351 968588531

Um espírito  
de cordialidade



## Azeites do Ribatejo (DOP)

Azeites do Ribatejo são as gorduras líquidas obtidas do fruto *Olea Europea L.*, extraídas por processos exclusivamente mecânicos, de azeitonas das variedades Galega Vulgar, Lentisca e Cobrançosa, provenientes de olivais localizados na área geográfica de produção. São medianamente frutados, com um frutado verde e maduro, com notas a maçã e uma cor amarela ouro, por vezes ligeiramente esverdeada.



### Área geográfica (produção, extracção e acondicionamento)

Circunscrita aos Concelhos de Abrantes, Alcanena, Alvaiázere, Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas e Vila Nova da Barquinha e algumas freguesias de Alcobaça, Azambuja, Ourém, Porto de Mós e Rio Maior.

## Ginja de Óbidos e Alcobaça (IG)

Designa-se por Ginja de Óbidos e Alcobaça os frutos da cultivar «Galega», pertencente à família das Rosáceas, subfamília das Prunóideas, género *Prunus* e espécie *Prunus cerasus L.* que se caracterizam essencialmente pela cor vermelha, calibre pequeno e forma ligeiramente achatada.

### Área geográfica (produção)

Concelhos de Óbidos, Alcobaça, Nazaré, Caldas da Rainha, Bombarral, Cadaval e ainda as freguesias de Juncal, Calvaria de Cima, Pedreiras, Porto de Mós (São João Baptista), Porto de Mós (São Pedro), Serro Ventoso e Arrimal do concelho de Porto de Mós.

## Maçã de Alcobaça (IGP)

Frutos dos grupos Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta e Pink que, cultivados na área geográfica delimitada, se caracterizam pelo gosto agridoce, aroma intenso, elevada consistência e crocância. A Maçã de Alcobaça pode apresentar-se: inteira, com ou sem casca e em pedaços, com ou sem casca.



### Área geográfica (produção, tratamento e acondicionamento)

Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior e Torres Vedras.

Publicidade



**Criamos novos Sabores  
e Texturas**



**Doces | Marmelada | Licores**



## Maçã Riscadinha de Palmela (DOP)

Maçã da variedade riscadinha, com forma achatada irregular, com lóbulos, atingindo a largura máxima ao centro do fruto. A pele é lisa, com pruína muito ligeira ao início da maturação e serosidade abundante em frutos muito maduros e apresenta cor de fundo verde-amarelado e cor secundária vermelha, bastante intensa e abundante, surgindo principalmente do lado do sol, em riscas escuras sobre uma mancha mais esbatida. Apresenta carepa na zona do pedúnculo, que é curto e espesso. Os frutos são de dimensão média embora alguns atinjam grandes proporções (peso superior a 200 g). A polpa é esverdeada, por vezes com manchas translúcidas (azeitada), macia, doce e acidulada, muito sucosa e de aroma extremamente agradável e intenso.



### Área geográfica

Freguesias de Canha, Santo Isidro de Pegões, do concelho de Montijo, freguesias de Marateca, Palmela, Pinhal Novo, Poceirão e Quinta do Anjo, do concelho de Palmela, freguesias de Gâmbia, Pontes e Alto da Guerra e S. Sebastião, do concelho de Setúbal.

## Mel do Ribatejo Norte (DOP)

Méis com intenso aroma e sabor floral e características organolépticas típicas da composição florística da vegetação das quatro regiões com nomes protegidos (Serra d'Aire; Albufeira do Castelo do Bode; Bairro e Alto Nabão), com combinações muito enriquecidas em espécies características da flora mediterrânica.



### Área geográfica (produção)

Ribatejo Norte – Serra d'Aire: algumas freguesias dos Concelhos de Alcanena e Ourém; Ribatejo Norte – Albufeira do Castelo do Bode: Algumas freguesias de Ferreira do Zêzere, Tomar e Vª Nª da Barquinha; Ribatejo Norte – Bairro: Algumas freguesias de Alcanena, Torres Novas, Tomar e Vª Nª da Barquinha; Ribatejo Norte - Alto Nabão: algumas freguesias de Ourém, Tomar e Ferreira do Zêzere.

## Pera Rocha do Oeste (DOP)

É o fruto da cultivar derivada do *Pyrus Communis L.* A pêra rocha, obtida de forma particular na região do Oeste, apresenta forma predominantemente oblonga piriforme ovada, de cor amarela clara, com pigmentação homogénea, por vezes com uma mancha rósea do lado do sol e com carepa típica unida na base e dispersando-se por toda a superfície. Polpa branca, macia, fundente, granulosa, doce, não ácida, muito sucosa e de perfume ligeiramente acentuado. Tem um grande poder de conservação.



### Área geográfica (produção, preparação e acondicionamento)

Na sua grande maioria corresponde à Costa Central Oeste de Portugal.

Publicidade



**Margarido's**  
PRODUTOS ALIMENTARES

**Três gerações, uma tradição!**

Parque Industrial de Alferrarede - 2200-052 Abrantes - Tel.: 241 365 223  
E-mail: margaridosqualidade@sapo.pt - Site: www.margaridos.pt



## Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas

## Agrupamento de Produtores

**ORIVÁRZEA - Orizcultores do Ribatejo, SA**  
Lagoa das Donzelas  
2120-204 Salvaterra de Magos  
Tel: (+351) 263 500 390  
comercial@orivarzea.pt ou geral@orivarzea.pt  
www.orivarzea.pt

## Locais de Venda

Nas lojas Continente e em mercearias finas.

## Bolos da Região Sotóia

## Produtores

**J.L.S. Batalha, Lda. (Pastelaria Batalha)**  
Rua Inspector Ricardo Rosa & Alberty, Nº 13  
2665-506 Charneca  
Tel: (+351) 219 856 838  
geral@pastelariabatalha.com

## Locais de Venda

Directamente no produtor. **Lisboa:** Figueira Marca-Te (último fim-de-semana do mês, na Praça da Figueira).

## Bolos de Peniche

(Esses de Peniche e Penichenses)

## Produtores

**Pastelaria Roma - Cruz & Corado, Lda.**  
Largo Bispo de Mariana, nº 15-B  
2520-229 Peniche  
Tel: (+351) 262 782 541  
cruz\_corado\_lda@hotmail.com

## Locais de Venda

**Peniche:** Pastelaria Roma 1, Pastelaria Roma 2 (Baleal, Ferrel), A Caseirinha-Pão Quente, Quiosque do Cabo Carvoeiro (Cabo Carvoeiro), Quiosque da Praia do Baleal. **Lisboa:** Figueira Marca-Te (último fim-de-semana de cada mês, na Praça da Figueira).

## Doces de Fruta de Azeitão

## Produtores

**Doce da Bina de Silvina Moreira**  
Rua Mário Vargas, 8  
2925-656 Azeitão  
Tlm: (+351) 966 352 498  
silvina.moreira@gmail.com

## Locais de Venda

Directamente no produtor e em **Almada:** La Bombonera; **Azeitão:** Bacalhó - Vinhos de Portugal, Loja do Queijo; **Comporta:** Minimercado Gomes; **Costa da Caparica:** Padaria da Praia; **Fernando Pó:** Casa "Ermelinda de Freitas"; **Lisboa:** Grapes & Bites; **Palmeira:** Casa-mãe da Rota dos Vinhos da Península de Setúbal; **Bruxelas:** Pastelaria Forcado.

## Doces e Geleias da Torre Velha

## Produtores

**Torre Velha, Sag, Lda.**  
Quinta da Torre  
2005-129 Abitueiras - Santarém  
Tel: (+351) 243 469 116  
torreveiha@gmail.com

## Locais de Venda

**Living Wine**  
Av. de Roma, nº 48 - 1700 Lisboa  
Tel: (+351) 218 491 450  
livingwineroma@sapo.pt

**D'Alentejo com Amôr**  
Rua José Falcão nº 31  
2780-334 Oeiras  
Tel: (+351) 214 414 698  
info@dalentejocomamor.com

## A Quinta do Salóio

Av. de Nice 170-A  
2765-259 Estoril  
Tel: (+351) 210 987 958  
quintadosaloio@sapo.pt

## O Pomar da Rosa

Rua Ilha dos Amoes, 4 - Parque das Nações  
1990-118 Lisboa  
Tel: (+351) 218 956 737 / 218 956 911

## Mercearia Pena

Rua Héris da Grande Guerra, nº 51  
2500-215 Caldas da Rainha  
Tel: (+351) 262 832 580  
merceariapena@gmail.com

## Pérola do Ribatejo

Rua Capelo e Ivens, nº 6  
2000-039 Santarém  
Tel: (+351) 243 323 979 / 243 306 231  
perolaribatejo@sapo.pt

## Store Food

Praça General Humberto delgado, S/N  
2460-059 Alcobaca

## Wines 9297

R.Prof. Simões Raposo, nº9 B  
Telheiras / Lisboa

## Doces e Salgados da Esteiros

## Produtores

**Leonor Rodrigues Unipessoal, Lda (Esteiros)**  
Rua Irmãs Sigea, 6  
2350-582 Torres Novas  
Tel: (+351) 968 359 335  
esteiro.ribatejo@gmail.com  
www.esteiros.com

## Locais de Venda

Directamente no produtor e em **Caldas da Rainha:** Mercearia Pena; **Ponte de Sor:** Casa Bonacho; **Torres Novas:** Mercado Municipal.

## Leitão de Negrais

## Produtores

**Afonso dos Leitões**  
Largo do Campo da Louça (Santa Eulália - Negrais)  
Tel: (+351) 219 674 563

## Xor Leitão

Largo Chafariz, 11 (Negrais)  
Tel: (+351) 219 670 819

## O Caneira

Av. Gen. Barnabé António Ferreira, 171 (Negrais)  
Tel: (+351) 219 670 905

## Palácio dos Leitões

Rua Serradinhos, 26 (Negrais)  
Tel: (+351) 219 674 393

## Leitões da Tia Alice

Largo do Rossio, 16 (Negrais)  
Tel: (+351) 219 279 467

## Locais de Venda

Directamente nos produtores e nos seguintes pontos de venda:

**Pedroso dos Leitões**  
R. da Pedra Abelha, 75 (Negrais)  
Tel: (+351) 219 670 904

## O Simões dos Leitões

Av. Gen. Barnabé António Ferreira, 125 (Negrais)  
Tel: (+351) 219 270 097

## Afonso dos Leitões

R. dos Serrados (Negrais)  
Tel: (+351) 219 270 862

## Luís Simões Caneira

R. Campo da Bola, 16 (Negrais)  
Tel: (+351) 219 270 741

## Rosa dos Leitões

Rua da Pedro Abelha, 7 (Negrais)  
Tel: (+351) 219 270 833

## Leitões da Tia Alice

R. Gen. Barnabé António Ferreira (Negrais)  
Tel: (+351) 219 279 467

Publicidade



## Roma 1

Largo Bispo de Mariana Nº 15 B 2520-229 - Peniche - Tlf: +351 262 782 541

## Roma 2

Balealcoop Av. da Praia Nº 53 Loja 1 - Baleal - 2525 - 007 - Ferrel

## A Caseirinha

Estrada dos Remédios, nº 54 - 2520-223 - Peniche - Tel.: +351 262 782 884

www.pastelariaroma.pt



**PASTELARIAS ROMA**

PASTELARIA REGIONAL E TRADICIONAL DE PENICHE

## Licor de Ginja Mariquinhas de Óbidos

## Produtores

LicÓbidos, Lda.  
R. do Sol Nascente - Fração A - Lote 6  
Ponte Seca  
2510-701 Gaeiras - Óbidos  
Tel: (+351) 262 601 544  
geral@licobidos.com  
www.licobidos.com

## Locais de Venda

Óbidos: Loja LicÓbidos; Lisboa: Ginja na Ribeira e diversos distribuidores e lojas de norte a sul.

## Licor de Ginja MSR

## Produtores

David Pinto & Companhia, Lda.  
EN 8, Ponte do Jardim, Apartado 9  
2461-601 Alcobaça  
Tel: (+351) 262 598 268  
vendas@omassa.com  
www.ginja.pt

## Locais de Venda

Apenas em garrafeiras, mercearias finas e lojas de produtos tradicionais.

## Maçã Reineta de Colares

## Locais de Venda

Na Cooperativa Agrícola de Sintra, C.R.L. (Rua do Alecrim, 3, Sintra) e em diversas lojas sitas em: Colares, Ameiro dos Marinheiros, Sabugo, Carenque, Mem-Martins e Albarraque.

## Marmelada Branca de Odivelas

## Agrupamento de Produtores

AESCLLO  
Rua da República, nº 80-C  
2670-470 Loures  
Tel: (+351) 219 830 065  
geral@aescllo.pt

## Produtores

Ide Vê-las de Natália Ínsua  
R. Tomás Anunciação, nº 32, 4º Dto.  
2675-454 Odivelas  
Tel: (+351) 912 188 105  
marmeladaidevelas@gmail.com

Carolina Augusta de Pinho  
R. António Nobre, 24, 3º Dt.º  
2675-477 Odivelas  
Tel: (+351) 919 136 481  
carolina.pinho24@gmail.com

## Pastelaria Viriato

Av. Da Liberdade, 9 C  
2620-370 Ramada  
Tel: (+351) 219 337 420  
armandocostadesousa@hotmail.com

## Pastelaria Espiga Dourada

R. José Gomes Monteiro, 3-A  
2675-395 Odivelas  
Tel: (+351) 219339316  
espiga1@espigadourada.com

## Pastelaria Padaria El-Rei D. Dinis

Av. D. Dinis, 96  
2675-329 Odivelas  
Tel: (+351) 219314352  
d.dinis@espigadourada.com

## Pastelaria Faruque

R. Guilherme Gomes Fernandes, 87-A  
2675-372 Odivelas  
Tel: (+351) 219 311 574  
jos.coelho4@gmail.com



**MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS**

**Carolina Augusta de Pinho**

Rua António Nobre, Nº 24 - 3º Dto  
2675-477 Patameiras - Odivelas  
Tel.: 219 317 275 - Tlm.: 919 136 481  
Email: carolina.pinho24@gmail.com

**OURO 2015**

## Locais de Venda

Directamente nos produtores ou em Lisboa: A Vida Portuguesa; Sintra: Espaço EDLA.

## Méis da Quinta das Tílias

## Produtores

Quinta das Tílias, Com. de Produtos Naturais, Lda.  
Polo Empresarial - Armazém B2  
2590-418 - Sapataria  
Tel: (+351) 968 688 475  
geral@quintadastilas.com

## Locais de Venda

Lojas dietéticas na Grande Lisboa e Zona Oeste.

## Pão Salão de Janas

## Produtores

Padaria da Carlota  
Rua da Ponte, 4 - Janas (Sintra)  
Tel: (+351) 219 282 590

Padaria João Manuel dos Santos  
Estrada de Janas (Sintra)  
Tel: (+351) 219 291 052

## Locais de Venda

Directamente nos produtores indicados.

Publicidade

## Estes são os nossos Prémios de 2016!

Saiba mais no Facebook!



O melhor Pão de Portugal!



Pastel de Feijão - Medalha de Ouro

O melhor  
Pastel de Nata  
3º lugar

Pastelaria  
Batalha



Loja 1: Charneca, Venda do Pinheiro T. 219 856 838

Loja 2: Venda do Pinheiro T. 937 814 168 | geral@pastelariabatalha.com

www.pastelariabatalha.com

## Pastel de Feijão de Torres Vedras

## Agrupamento de Produtores

Aciro - Associação Comercial e Industrial da Região do Oeste

Pct Dr. Afonso Vilela, nº 2 – Apartado 221  
2560-293 Torres Vedras  
Tel: (+351) 261 330 830  
geral@aciro.pt | www.aciro.pt

## Produtores

Fábrica Coroa, de Célia e Nuno, Lda.

Praça 25 Abril, 11-A  
2560-286 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 323 494  
fabricacoroa@gmail.com

Carmitas, de José M. Luís Esteves, Lda.

Rua 1º de Dezembro nº 18  
2560-300 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 322 138  
nilopastelaria@gmail.com

Maria Adelaide R. Silva, de José M. Luís Esteves

Av. Tenente Valadim nº 23 A  
2560-275 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 322 841  
nilopastelaria@gmail.com

Brasão, de Marques & Lourenço Doçaria, Lda.

Rua Pena Seca nº5 Bonabal  
2565-835 Ventosa TVD  
Tel: (+351) 261 858 600  
pasteisbrasao@hotmail.com

Império, de Mário L. Alves - Act. Hoteleiras, Lda.

Praça 25 de Abril 17  
2560-285 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 322 150  
reservas@hotel-imperio.com

Serra da Vila, de Alberto Jorge e Oliveira, Lda.

Rua Miguel Jerónimo Nº 19-A  
2560-581 Serra da Vila TVD  
Tel: (+351) 261 321 552  
pasteisdefeijaoserravila@gmail.com

A Brasileira de Torres

Ricardo Augusto Lopes  
Largo de S. Pedro 13-A

2560-633 Torres Vedras TVD

Tel: (+351) 261 322 079  
abrasileiratv@hotmail.com

Havaneza

Guimarães Pinheiro, Lda.  
Praça da República, n.º 1, Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 314 004  
havanezatv@iol.pt

Doce do Oeste

Antunes e Antunes, Lda.  
Rua Dr. Aurélio Ricardo Belo 8 - R/C  
2560-324 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 316 256  
doceodoeste@hotmail.com

O Segundo

Ribeiro Correia e Pascácio, Lda.  
Rua Henriques Nogueira, 37 R/C  
2560-340 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 322 844  
osegundopastelaria@gmail.com

Paloma Blanca

Max e Ferraz, Lda.  
Rua Doutor José Bastos 7-B  
2560-332 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 323 687  
paloma.blanca@netcabo.pt

Furinho

Ana Paula João Santos Pereira  
Rua Dr. Júlio Vieira, nº 34  
2560-675 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 311 919

San Marco

Luis e Dias, Lda.  
Av. Gen. Humberto Delgado, Nº 37-A,  
2560-272 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 312 812

Pãozinho da Avenida

Ind. de Panificação e Pastelaria, Lda.  
Av. 5 Outubro, Edif Avenida, nº 30, Lj 4  
2560-270 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 323 670  
geral@paozinhodaavenida.com

Cantinho Amarelo

Lúsa Alves  
Largo Poço Ribeiro, 3,  
2565-306 Freiria TVD  
Tel: (+351) 261 963 510  
luisaalvesluisa@gmail.com

Pastelaria Flor

Rua Francisco Antunes, 1 - Campelos  
2565-065 Campelos TVD  
Tel: (+351) 261 438 324  
vicente-dias@hotmail.com

Peróla do Atlântico

Rua Galvotas, loja 6A, Praia Azul  
2560-396 Silveira TVD  
Tel: (+351) 261 737 744  
claudiasofia\_vital@hotmail.com

SOTOPAL – Soc. Torreense de Padarias, Lda.

Rua Brig. Miranda Palha, n.º 16 - 1.º  
2560-310 Torres Vedras TVD  
Tel: (+351) 261 314 175  
geral.sotopal@gmail.com

## Locais de Venda

Directamente nos produtores.

## Queijadas de Sintra

## Produtores

Fábrica das Verdadeiras Queijadas da Sapa  
Volta do Duche, nº 12 – 2710 Sintra  
Tel: (+351) 219 234 275

Fábrica das Queijadas Recordação de Sintra  
Av.º Dr. Francisco de Almeida, nº 33 e 35 r/c  
2710 Sintra  
Tel: (+351) 219 232 733

Queijadas da Casa do Preto  
Chão de Meninos S. Pedro – 2710-194 Sintra  
Tel: (+351) 219 230 436

Casa Piriquita

Rua das Padarias 1/7 – 2710-603 Sintra  
Tel: (+351) 219 230 626

## Locais de Venda

Directamente no produtor.

## Queijo de Azeitão

## Produtores

Fernando & Simões – Queijaria Art., Lda.

Rua El Rei D. Dinis, nº40 – 2950-721 Qta do Anjo  
Tel: (+351) 212 881 363  
geral@fernandoesimoes.com

## Locais de Venda

Directamente no produtor e em superfícies comerciais.

## Travesseiros de Sintra

## Produtores

Casa Piriquita – Antiga Fábrica de Queijadas

Rua das Padarias 1/7 – 2710-603 Sintra  
Tel: (+351) 219 230 626

## Locais de Venda

Directamente no produtor.

## Trufas de Chocolate D. José

## Produtores

Nelson & Carla Louro (Delícias Dom José)

R. Dr. Alberto Martins dos Santos, nº 4  
2540-087 Bombarral  
Tel: (+351) 262 604 384  
Tlm: (+351) 912 630 054  
deliciasdomjose@hotmail.com  
www.deliciasdomjose.com

## Locais de Venda

Bombarral: Restaurante Dom José; Lisboa: El Corte Inglés Clube Gourmet e Figueira Marca-Te.

## Bolos da Lourinius

## Produtores

Pedro Miguel Tomás Ferreira  
Av. António José de Almeida, nº 7  
2530-113 Lourinhã  
Tel: (+351) 261 461 545  
lourinius@sapo.pt

## Locais de Venda

Directamente no produtor Padaria, Pastelaria Lourinius (Lourinhã).

Publicidade

BOLOS DE ANIVERSARIO



PASTELARIA DIVERSA

BOLOS DE CASAMENTO



PADARIA

BOLOS DE BATIZADO



GELATARIA



Uma referência na arte de bem servir

Avenida 5 Outubro Edifício Avenida-lj 4 - Tlf.: 261 323 670  
Tlm.: 918 754 565 - Site: www.paozinhodaavenida.com/pt



# Alentejo



## Aguardente de Medronho de Odemira ou Medronho do Sudoeste

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Natural da região mediterrânica e Europa Ocidental, o Medronheiro, também conhecido como árvore do morango devido às características do seu fruto, é uma espécie espontânea em quase todo o território nacional. Adquire, no entanto, uma maior prevalência a sul do Tejo, encontrando-se grandes manchas no interior do concelho de Odemira, o que atesta ser este um território de eleição para a planta.

### Forma de apresentação comercial

A aguardente de medronho produzida no concelho de Odemira é geralmente apresentada em garrafas de 750 ml, embora possa apresentar-se em garrafas de 200 ml ou até mesmo de 1 l. Os produtores legalizados efetuam o escoamento do produto através de rótulo próprio.

### Forma de utilização

Normalmente é utilizada como digestivo, ao natural. No entanto, mais recentemente, também está a ser utilizada na confeção de cocktails, diversos licores e melosa (produto à base de mel e medronho).

### Condições de conservação e prazo de validade médio

A aguardente de medronho não tem requisitos adicionais de conservação para além dos habituais para as bebidas espirituosas.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. Mas em 2015 o preço variou entre 25 e 30 €/l.



Brilhante e cristalina, a aguardente de medronho do sudoeste de Odemira, vulgarmente denominada Medronho, ou Medronho do Sudoeste, oferece aroma e sabor únicos a fruto e tradição. É produzida segundo métodos ancestrais, passados de geração em geração, em toda a serra do interior do concelho de Odemira. Esta bebida resulta da destilação do medronho, fruto globoso e verrugoso, que mede 15 a 20 mm. O fruto, é primeiro verde, passando depois a amarelo e tomando-se, por fim, escarlate a vermelho-escuro, durante o amadurecimento que ocorre no Outono. A apanha do medronho, manual e muito cuidadosa, realiza-se de finais de setembro a finais de novembro ou dezembro, dependendo das condições climáticas do ano. Depois da apanha, o medronho fica a fermentar, ao abrigo do ar, em tanques de madeira ou barro durante um período que pode ir de um a três meses. Nessa altura está pronto para destilar, o que é feito em alambiques de cobre aquecidos por fogo de lenha. O processo leva várias horas até resultar em aguardente que se deve apresentar límpida e com um teor alcoólico entre 40° e 45°. Depois pode ser envelhecida em cascos de carvalho, o que lhe irá conferir melhores características organolépticas.

### História

A aguardente de medronho faz parte da identidade cultural e gastronómica da vila de Odemira e representa uma tradição secular que tem vindo a passar, religiosamente, de geração em geração. Poucas são as pessoas que não a conhecem e ainda menos as que nunca a provaram. Durante largos anos, bem antes de se falar em legalizar destilarias, a maioria das famílias odemirenses, principalmente os mais antigos, faziam a sua própria aguardente de medronho, aproveitando o que a serra ainda hoje dá em abundância. Era raro alguém que não tivesse em sua casa uma garrafa daquele líquido suave à vista e forte ao paladar, para oferecer um copo às visitas, família e amigos.

## Ameixa d'Elvas (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



### Disponibilidade ao longo do ano

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Confitada	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Frescas							•	•				
Passas									•	•	•	•

### Área geográfica

Produção, transformação e acondicionamento: concelhos de Borba, Campo Maior e Vila Viçosa e algumas freguesias dos concelhos de Elvas, Estremoz, Sousel, Monforte e Alandroal.

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se frescas, em passa e confitadas (escorrida, em calda ou coberta) pré-embaladas de origem.

### Forma de utilização

Consumida em fresco como sobremesa e lanche, ou transformada sob a forma de passa ou confitada, especialmente em ocasião de festas.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Os frutos frescos conservam-se em frio durante 4 semanas e os confitados podem, facilmente, ser conservados durante mais de um ano.

### Preço indicativo em 2016

O preço dos frutos em fresco varia com as condições do mercado das ameixas, em geral. O preço da ameixa confitada escorrida é variável de acordo com o tipo e valor da embalagem em que é apresentada.

Fruto proveniente da espécie *Prunus domestica*, variedade *Rainha Cláudia*, verde, clones regionais específicos. Apresenta-se sob várias formas: a) **Ameixa d'Elvas Fresca** – Forma arredondada, cor verde, com leves tons amarelados e rosados. Teor de açúcar de, pelo menos, 18° Brix. Polpa muito suculenta e aroma intenso, característico b) **Ameixa d'Elvas em Passa** - fruto desidratado, cor castanha escura, de consistência média a dura, ligeiramente ácido. São obtidas pelo processo tradicional de secagem a partir de frutos inteiros, completamente maduros, com um mínimo de 23° Brix. c) **Ameixa d'Elvas Confitada** - fruto obtido por processo de confitagem específico, tradicional, de cor esverdeada escura, com um teor mínimo de 75° Brix.

### História

Este tipo de ameixa começou a ser exportado para a América em 1875. Foi premiada pela primeira vez, com a medalha de cobre, na exposição de Paris de 1855, tendo recebido 203 prémios nacionais e internacionais ao longo de mais de 100 anos de existência.

Publicidade

# Ameixa D'Elvas e Produtos Regionais



**Confibor**  
SABOR E TRADIÇÃO!

**Confibor-Transformação Agro-alimentar, Lda.**

Zona Industrial, Lt 101/E, 7100-147 Estremoz | T: +351 268 333 435 | F: +351 268 333 851 | Email: confibor@sapo.pt



## Azeite de Moura (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção, extracção e acondicionamento: concelhos de Moura, Serpa e freguesia da Granja, do Concelho de Mourão.

### Forma de apresentação comercial

Acondicionado na origem, em embalagens de material impermeável, inócuo e inerte.

### Forma de utilização

As características de aromas verdes e maduros aromatizam e complementam muito bem as confecções gastronómicas de aromas discretos e complexos como saladas de alface, carnes brancas, peixes magros, massas, arroz branco, queijos frescos e pouco curados, como também na doçaria conventual ou simplesmente no pão.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar a embalagem sempre fechada, em local fresco e protegida da luz. Quando sujeita a baixas temperaturas o produto pode solidificar. A validade vem indicada na embalagem e varia entre 18 e 24 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto os preços praticados em 2015 foram:

#### Azeite de Moura DOP

Virgem Extra 500 ml: 3 €

Virgem Extra 750 ml: 3,90 €

Virgem Extra 5 l: 23,40 €

Virgem 5 l: 19,90 €

#### Azeite de Moura DOP Agricultura Biológica

Virgem extra 500 ml: 3,50 €

Virgem extra 750 ml: 4,70 €

Virgem extra 3 l: 16,40 €



Azeite com características de sabor, aroma e matiz absolutamente invulgares decorrentes da sua produção em solos argilo-calcários da região de Moura e predominância das variedades Cordovil, Galega e Verdeal. Os aromas iniciais limpos e intensos a verde erva e folha passam a uma textura suave com notas de frutos secos predominando a amêndoa. O sabor amargo é discreto e o picante está presente em intensidade tolerável.

### História

A produção de azeite de Moura era já conhecida pelos Romanos e citada por Plínio (I século) que se admirava da arte do povo desta região no que respeita a olivicultura.

Ainda hoje se utiliza na linguagem das pessoas o ditado popular "*Tão fino como o Azeite de Moura*" que reconhece a finura e excelência deste azeite quando, por analogia, se pretende qualificar a finura do espírito de alguém.



COOPERATIVA  
AGRÍCOLA  
MOURA  
BARRANCOS

*Tão fino como o*  
**AZEITE de**  
**MOURA**  
**DOP**



Aprovado pelo consumidor



**Medalha de Ouro - 2016**  
Extra Virgin Olive Oil Competition



**Duas estrelas de Ouro - 2016**  
international Taste & quality Institute  
Bruxelas



**Medalha de Prata - 2016**  
Concurso Nacional  
de Azeites de Portugal-Santarém"



## Azeites do Norte Alentejano (DOP)

(Reg. (CE) 708/2005 da CE - 10/05 - JO L 119, 11/05/2005 - Alteração)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Diversos concelhos dos Distritos de Portalegre e Évora.

### Forma de apresentação comercial

Devidamente acondicionados em embalagens de origem.

### Forma de utilização

Em culinária, na preparação de pratos tradicionais e ainda em diversos bolos típicos do Alentejo.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

1 ano após acondicionamento, se guardado nas condições de luminosidade e temperatura aconselhadas na embalagem.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Azeites de baixa a muito baixa acidez, ligeiramente espessos, frutados, com cor amarelo ouro por vezes ligeiramente esverdeada, perfume e gosto suave, bem característico e agradável ao paladar. É obtido por processos mecânicos, a partir de azeitonas com elevada percentagem da variedade Galega sendo toleradas as variedades Carrasquenha, Redondil, Azeiteira, Cobrançosa, Blanqueta e outras regionais, em percentagens máximas fixadas, sendo interdita a Picual. Possui as características que permitem qualificá-lo como azeite virgem extra e azeite virgem nos termos da Regulamentação Comunitária.

### História

Pode afirmar-se que na Idade Média o azeite ocupava o primeiro lugar na condimentação dos alimentos. O Conde de Monsaraz que cantou as Gentes Alentejanas, dizia " .... na almotolia brilha o fio de azeite que porá mil olhos de gordura na água fervente a ensopar as grosseiras fatias de pão...."

## Bombons Artesanais de Chocolate e Geleias de Vinhos da “Castalusa”



### Os produtos “Castalusa”

**Bombom Artesanal com Castanha:** em forma de castanha, de puro chocolate negro com recheio de castanha. As “caixas” ou moldes são preparadas a partir de chocolate negro, com 60% de pasta de cacau, temperado e cristalizado já no molde. Depois são recheados com um recheio ou “ganache” elaborada de chocolate branco, com 28% de pasta de cacau, onde se encontra incorporada a castanha caramelizada. Quando se trinca o bombom o primeiro sabor a surgir é o do chocolate puro, de sabor persistente. Logo depois, liberta-se o sabor da castanha caramelizada que se encontra na “ganache”. É da conjugação dos dois sabores amargo/doce que surge um casamento perfeito.

**Bombom Artesanal de Queijo de Nisa:** em forma de bolota, de puro chocolate negro com recheio de queijo de Nisa DOP. As “caixas” ou moldes são preparadas a partir de chocolate negro, com 60% de pasta de cacau, temperado e cristalizado já no molde. Depois são recheados com um recheio ou “ganache” elaborada de chocolate branco, com 28% de pasta de cacau, onde se encontra incorporado o queijo de Nisa DOP. Quando se trinca o bombom o primeiro sabor a surgir é o do chocolate puro, de sabor persistente. Logo depois, liberta-se o sabor tão característico do queijo que se encontra na “ganache”. É da conjugação de dois sabores tão intensos e opostos que surge uma explosão de sensações organoléticas inesquecíveis.

**Geleias de Vinhos** (Geleia de Vinho da Madeira, Geleia de Vinho Moscatel, Geleia de Vinho do Porto e Geleia de Vinho do Porto Picante): geleias artesanais obtidas a partir de cada um dos vinhos referidos, aos quais se adiciona açúcar, até ser atingido um determinado ponto de açúcar. Na geleia de Vinho do Porto picante, este é obtido através da adição de gengibre.

### História

Há registos sobre a existência de confeitores e conserveiros em Portugal, desde o final da Idade Média. Dedicavam-se ao fabrico de conservas e doces de fruta, de influência árabe. Por todo o país surgiram receitas de doces de fruta, geleias e frutas cristalizadas, com base numa calda de açúcar, tendo os conventos um papel determinante, no apuramento das técnicas. A origem das geleias é atribuída aos árabes, que as utilizavam com fins medicinais. Por outro lado, já no século XVIII, em Lisboa havia a profissão de chocolateiro, o qual ia trabalhar a casa dos seus clientes. Foi descrita na obra *“Les Délices de l’Espagne et du Portugal”*, escrito em 1701 por Juan Alvarez de Colmenar. Neste livro, também se descrevem os hábitos alimentares da nobreza Portuguesa, nos quais o chocolate tinha uma presença enorme, chegando a ser consumido duas vezes por dia.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Forma de apresentação comercial

**Bombons:** em caixas com 6 unidades; **Geleias de Vinhos:** frasco de 115 g.

### Forma de utilização

**Bombons:** podem ser consumidos em qualquer momento. **Geleias de Vinhos:** ideais para acompanhar carnes assadas, queijos, “foie gras” ou para utilizar da forma tradicional, no pão.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Bombons:** em condições de humidade inferior a 70% e temperatura de 12°C a 18°C, a validade média é de 3 meses para os bombons com castanha e de 4 meses para os bombons de queijo de Nisa DOP; **Geleias de Vinhos:** conservar em local seco e fresco. A validade média é de 2 anos.

### Preço indicativo em 2016

**Bombons com Castanha:** 6,50 €/caixa de 6 bombons; **Bombons de Queijo de Nisa DOP:** 6,00 €/caixa de 6 bombons; **Geleias de Vinhos:** 5 €/frasco de 115 g.

## Borrego do Nordeste Alentejano (IGP)

(Reg. (CE) 617/2003 da CE - 04/04 - JO L 89, 05/04/2003)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais: distrito de Portalegre.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se em carcaças inteiras, em meias carcaças, em peças embaladas ou não, em couvettes ou em vácuo.

### Forma de utilização

As mais conhecidas e apreciadas são o ensopado de borrego, o sarapatel ou sopa de miúdos, o cozido de grão, o ratatau (borrego guisado com batatas).

### Condições de conservação e prazo de validade médio

—

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Carne proveniente do abate de borregos filhos de ovelhas da raça "Merino Branco Regional", quer em linha pura quer cruzadas com outras raças "melhoradoras", nascidos e criados segundo mol-des tradicionais e abatidos entre 90 a 120 dias de idade. Apresenta uma carne tenra, suculenta, com uma textura suave e alguma gordura intramuscular que lhe confere um sabor característico. As gorduras de cobertura e cavitárias têm cor branca e consistência firme.

### História

A raça Merino Branco Regional tem uma origem comum aos restantes merinos da Península, que é considerada o seu berço. Segundo dados históricos apontados por vários investigadores, a raça é anterior à data da formação da nossa nacionalidade (Sobral, Marcelino et al.).

## Cabrito do Alentejo (IGP)

(Reg. Execução UE N° 1033/2012 CE - 26/10 - JO L 308, 08/11/2012)



Cabrito do Alentejo é a carcaça/carne proveniente do abate de caprinos inscritos no Livro de Nascimento, filhos de pai e mãe inscritos no Livro de Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serpentina, podendo também ser provenientes de emparelhamento terminal em que a linha paterna está inscrita no Livro de Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serpentina, nascidos, criados e abatidos mediante as regras estabelecidas.

De acordo com as práticas tradicionais locais com as quais os animais de ambos os sexos são criados, o abate ocorre entre os 30-120 dias de idade, apresentando carcaças entre 3,50 a 7,50 kg, de baixo teor em gordura, elevada proporção de músculo, cor clara com vermelho pouco intenso, tenra, suculenta e de aroma agradável.

### História

O "Recenseamento Geral de Gados - Continente do Reino de Portugal-1870", refere a existência destes animais na área geográfica, ao seu valor económico por distritos, especificando os de Évora, Beja e Portalegre.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Distritos de Portalegre, de Évora e de Beja (com exceção do concelho de Sines) e certas freguesias dos concelhos de Odemira, Grândola, Alcácer do Sal, Santiago do Cacém, Alcoutim, Coruche, Silves e Loulé.

### Forma de apresentação comercial

Em carcaça inteira ou meia carcaça, embaladas ou não, ou sob a forma de carcaça esquartejada nas seguintes peças: pá, cação, peito e fralda, vão das costelas, perna e miudezas. As peças apresentam-se obrigatoriamente embaladas em cuvetes.

### Forma de utilização

Depois de cozinhada é muito tenra e saborosa, permitindo a confecção de pratos muito apreciados como cabrito assado na brasa.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar no frio entre 0° e 5° C. Duração máxima 7 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

## Carnalentejana (DOP)

(Reg. (CE) 730/2008 da CE - 28/07 - JO L 200, 29/07/2008 - Alteração)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais: distritos de Portalegre, Évora e Beja e diversos concelhos dos Distritos de Setúbal, Santarém e de Castelo Branco, numa área geográfica coincidente com a área de dispersão do Montado e do sequeiro mediterrânico.

### Forma de apresentação comercial

Para além das formas de apresentação tradicionais – carcaça, peças inteiras e peças fatiadas – pode apresentar-se ainda sob a forma de preparados de carne (almôndegas, carne picada, salsichas), acondicionados em couvettes ou outro material apropriado, em atmosfera modificada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida.

### Forma de utilização

Utilizada em muitos dos pratos principais da cozinha portuguesa, designadamente em grelhados, assados, guisados e estufados, para além dos chamados "Bifes à Alentejana".

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Carcaças:** 15 dias; **Peças embaladas em vácuo:** 1 mês (fresca) ou 1 ano (congelada); **Fatiados:** 1 semana (couvetizadas em atmosfera modificada); **Preparados de carne:** 1 semana (refrigerados) ou 1 ano (congelados).

### Preço indicativo em 2016

O preço é variável, consoante a apresentação comercial.



Carne de grão fino, muito saborosa e succulenta, de cor rosa escura a vermelha escura com gordura firme, não exsudativa, de coloração variável, de branco a amarelo, obtida a partir de animais de Raça Alentejana, inscritos no Livro de Nascimento e filhos de pais e mães inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Alentejana, criados em sistema extensivo, alimentando-se de pastagens naturais, à base de bolota, feno, restolho e palhas, em simbiose perfeita com o cultivo tradicional de cereais. Dependendo da idade e peso ao abate, a carne distingue-se em: "Vitela", "Vitelão", "Novilha", "Novilho", "Vaca" e "Touro".

### História

Originalmente raça de trabalho com registos datando de 1870, foi possível, graças ao melhoramento animal desenvolver as potencialidades de produção de carne. Os animais convexilneos, de pelagem vermelha, com tons de de trigueiro ao retinto cor de mogno e mucosas almaradas bem merecem o toponímico da sua região de criação – o Alentejo, à qual estão particularmente bem adaptados.

**A NOSSA QUALIDADE PROVA-SE!**



# **Carnalentejana**

**Denominação de Origem Protegida**



CERTIS  
CONTROLO E  
CERTIFICAÇÃO, LDA.



## Carne de Porco Alentejano (DOP)

(Reg. (CE) 617/2003 da CE - 04/04 - JO L 89, 05/04/2003)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

*Nota: disponível só por encomenda*

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais: corresponde grosseiramente ao Alentejo e a alguns concelhos limítrofes do Algarve, Ribatejo e Beira Baixa.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se sob a forma de carcaça, meia-carcaça, peças embaladas em vácuo ou em couvettes.

### Forma de utilização

Integralmente aproveitado quer em dezenas de pratos da culinária tradicional quer como base da riquíssima salsicharia regional.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Em vácuo ou couvettes: 8 a 10 dias.

Em carcaça (em condições ideais): 8 a 10 dias.

Uma vez retirado directamente da refrigeração para consumo caseiro: 1 dia.

### Preço indicativo em 2016

O preço praticado é variável, consoante a peça / apresentação comercial.



Carne muito suculenta e de grão fino, obtida a partir de porcos de raça Alentejana, abatidos entre os 8 e os 14 meses, inscritos no Livro de Nascimento e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico português de Suínos – secção raça Alentejana. A cor varia entre o rosa pálido e rosa escuro, consoante a idade do animal, com gordura brilhante, firme, não exsudativa embora, por vezes, excessiva à superfície das carcaças e de coloração branca. Carne extraordinariamente saborosa, decorrente da alimentação da animal à base de bolota e erva, livremente pastadas nos montados de sobro e azinho do Alentejo e regiões circundantes.

### História

Miranda do Vale refere que "(...) Na terra portuguesa criam-se suínos de 2 tipos bem definidos, a que o Tejo marca a linha divisória (...) Ao sul do Tejo, vivem os suínos do Alentejo, *Sus ibericus* de Sanson (...)".



## Carne Mertolenga (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



Carne de grão fino, succulenta e de gosto acentuado, de cor rosa escura a vermelha escura com gordura firme, não exsudativa, de coloração variável, de branco a amarelo, obtida a partir de bovinos de Raça Mertolenga, inscritos no Livro de Nascimento e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Mertolenga, criados em sistema extensivo, alimentando-se de pastagens naturais/melhoradas, palhas, fenos/silagens, restolhos e bolota.

### História

Desde um passado longínquo, o termo "Mertolengo" terá sido atribuído "(...) *aquele tipo de bovino que existia, bem adaptado pela sua pequenez e rjeza, às terras ásperas de Mértola e Alcoutim, montuosas, bastante dobradas e parcas em forragem (...)*".

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Nascimento, cria e abate dos animais: distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e Setúbal.

### Forma de apresentação comercial

Pode apresentar-se em carcaças ou em peças acondicionadas em vácuo ou cuvetes.

### Forma de utilização

É usualmente utilizada em assados, consumindo-se também frita ou grelhada. As peças menos nobres são muito apreciadas em cozidos à portuguesa ou ainda em estufados e guisados.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Variável com a forma de apresentação.

### Preço indicativo em 2016

O preço praticado é variável consoante a peça / forma de apresentação comercial.

## Castanha Marvão- Portalegre (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
											•

### Área geográfica

Produção, tratamento e acondicionamento: concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

### Forma de apresentação comercial

Fruto fresco: acondicionada em embalagens de rede vermelha, com 1 kg, 2,5 kg, 5 kg e 10 kg.

Fruto seco: acondicionada em recipientes revestidos a plástico transparente, com 250 g, 500 g, 1 kg e 2 kg.

### Forma de utilização

Serve não só de fonte alimentar humana, quer na sua forma verde quer na seca, como também para alimentação dos animais.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Não indicado.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Fruto obtido a partir do castanheiro (*Castanea sativa Mill*) das variedades *Barea*, *Clarinha* ou *Enxerta* e *Bravo*. Pode apresentar-se como:

**Fruto Fresco (Variedade *Bárea*):** perianto duro castanho-escuro baço e parte interna bastante tomentosa. Aptidão para o descasque regular, saborosa, um pouco "acre" e com maior calibre. **Fruto Fresco (Variedade *Clarinha* ou *Enxerta*):** perianto duro castanho claro e brilhante. Parte interna tomentosa. Com boa aptidão para o descasque é a mais saborosa de todas as variedades. **Fruto Fresco (Variedade *Bravo*):** perianto duro castanho avermelhado brilhante e hilo pequeno, aptidão para o descasque muito boa, saborosa e com maior percentagem de humidade.

**Fruto seco:** castanha seca ou pilada (pelada), obtida por transformação de frutos de calibre inferior a 28 mm.

### História

O castanheiro é uma espécie agro-florestal que vegeta no nordeste alentejano, constituindo a única mancha a sul do país constituída por espécimens perfeitamente adaptados às condições edafoclimáticas. Na prosa de Frei Amador Arrais pode ler-se, a propósito dos castinçais de Marvão "(...) parece estremasse a natureza na fresquidão do arvoredo".

## Cereja de S. Julião-Portalegre (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
						•					

### Área geográfica

Concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

### Foma de apresentação comercial

Apresentam-se pré-embaladas de origem.

### Forma de utilização

Consumida tal e qual.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Não indicado.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Fruto proveniente de cultivares resultantes do cruzamento da cerejeira brava com as variedades autóctones da zona de Portalegre. As características edafo-climáticas da região proporcionaram a existência e desenvolvimento de uma variedade local de cerejeira. É esta variedade que enxertada em cerejeira brava (*Prunus avium*, L.) origina uma cereja impar. É uma cereja de cor preta, com acentuada pigmentação na polpa, bem visível ao corte e à mastigação, de sabor muito doce, forma redonda, pedúnculo comprido e com peso médio entre 5 g e 8 g.

### História

Desde há muitos anos a esta parte que as gentes de S. Mamede descobriram a facilidade de adaptação desta fruteira ao nosso clima. Era, pois, comum ouvir falar de locais como Vale do Ródão, Ribeira de Nisa, Monte Carvalho e S. Julião, assim como de pessoas - José Mimoso ou Batista Vaz ou Isidoro Maria Tavares Castelhana e muitos outros, todos eles produtores de cereja, como já o eram seus pais.

## Fumeiro de Dona Octávia

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.

### Área geográfica

Sousel, distrito de Portalegre.

### Forma de apresentação comercial

**Cabeça de Xara, Paia de Toucinho e Peça da Preza:** o produto final é embalado em vácuo, em pedaços de dimensões variáveis.

### Forma de utilização

**Cabeça de Xara, Paia de Toucinho e Peça da Preza:** consomem-se como entrada ou como petisco, a qualquer hora do dia, com bom pão e vinho.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Cabeça de Xara:** no frio tem uma durabilidade até 6 meses, em embalagem fechada; **Paia de Toucinho:** no frio tem uma durabilidade até 2 anos, em embalagem fechada; **Peça da Preza:** no frio tem uma durabilidade até 2 anos, em embalagem fechada.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Os produtos do Fumeiro de Dona Octávia

**Cabeça de Xara:** feita com cabeça de porco alentejano, cozida com vinho branco e condimentada com sal e ervas aromáticas. Apresenta as cartilagens, pele e bocados de carne e come-se às fatias finas. Tem formato paralelepípedo após o corte, sendo a sua forma inicial redonda. A forma inteira tem aproximadamente 5 kg, mas existe a possibilidade de se cortar em pedaços com as dimensões desejadas. Tem cor exterior branca e acastanhada e interiormente é branca com tonalidades castanhas, muito marmoreada. É muito macia ao corte, tem consistência firme, desde que mantida no frio. Apresenta o sabor característico do porco alentejano com um toque de ervas aromáticas e vinho branco. Deixa um sabor agradável após a degustação.

A preparação da cabeça de xara é um processo demorado e moroso, requerendo saber fazer especializado. As cabeças do porco alentejano são muito bem raspadas e limpas, após o que são colocadas de molho em água para sair todo o sangue acumulado na carne. Após algumas horas e algumas mudanças de água até não haver vestígios de sangue, as cabeças são colocadas num tacho grande com as ervas aromáticas, vinho branco e sal onde ficam cerca de 6 horas a cozer. Quando cozidas, as cabeças são desossadas e a carne é cortada em pedaços bem pequenos, os quais são colocados em fomas e presados de forma a libertar a maior parte da gordura, ficando apenas a gelatina que é o que permite a ligação e a consistência da cabeça de xara.

Depois deste procedimento, a carne é desenformada e envolvida numa película para passar algumas horas na camara frigorífica. Apenas no dia seguinte é cortada e embalada a vácuo, estando pronta a ser comercializada e consumida.

**Paia de Toucinho:** ensacado fumado, de forma cilindroide, com aroma agradável e suave, sendo perceptível o odor característico da carne de porco alentejano fumada com lenha de azinho, sabor característico da gordura de porco alentejano com um agradável toque de pimentão e alho e uma relação doce/salgado equilibrada. A peça inteira, muito macia, mas consistente, pesa cerca de 700 g. O exterior da peça tem tons avermelhados e interiormente é branca, com tonalidades alaranjadas e castanhas, conferidas pela carne caracteristicamente enrolada e distribuída de forma helicoidal. É feita exclusivamente a partir da peça de carne e gordura da barriga do porco Alentejano, a qual, depois de separada da pele exterior é temperada com pimentão, alho e sal, permanecendo no frio de um dia para o outro a tomar o sabor dos temperos. No dia seguinte a peça é enrolada como se fosse uma torta e é ensacada em tripa natural, sendo depois fumada durante aproximadamente 2 meses.



**Peça da Preza:** peça nobre, localizada junto ao lombo do porco da reça alentejana. Depois de separada é colocada num recipiente com sal – seu único tempero – e fica de um dia para o outro a tomar o sabor. No dia seguinte a preza é ensacada em tripa natural e vai secar e curar dentro do fumeiro, permanecendo por lá cerca de 2 a 3 meses. Cada preza, que tem formato cilíndrico, pesa aproximadamente 700 g, tendo exteriormente tons acastanhados e o interior tem tonalidades avermelhadas e brancas. É macia ao corte, mas tem consistência firme. Dela se desprende um aroma a carne de porco alentejano, mas também ao fumo de lenha de azinho. De sabor característico de porco alentejano e muito agradável, tem leve sabor a sal.

### **História**

As peças descritas resultam do saber fazer pessoal ao qual se alia a excelência da carne de porco alentejano e a necessidade de a consumir totalmente, sem desperdiçar nenhuma peça, por mais modesta que seja. No entanto, a cabeça de xara pode ter tido origem na “tete d’achard” francesa, a qual terá sido conhecida na região por altura das invasões francesas.



## “Licores da Néné”

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção, preparação e acondicionamento: concelho de Nisa.

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se em garrafas de vidro transparente.

### Forma de utilização

Os licores podem ser consumidos em variadíssimas ocasiões, normalmente após as refeições.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Atendendo ao grau alcoólico não tem prazo de validade.

### Preço indicativo em 2016

Preço varia conforme a capacidade da garrafa.



Todos os licores têm por base uma infusão ou maceração, quer se trate de ervas aromáticas ou frutos, em aguardente à qual é adicionado um xarope de açúcar, feito com água e açúcar. Obtém-se um licor límpido, de cor e odor forte e sabor intenso e persistente à erva ou fruto empregue.

### História

Os “licores da Néné” têm por base as receitas da avó e da mãe, que tem hoje 83 anos. Eram feitos em pequenas quantidades (apenas para consumo próprio e para oferecer aos amigos), de forma artesanal e com produtos próprios da casa agrícola que possuíam, desde a aguardente até às frutas ou ervas aromáticas apanhadas no quintal.

## Maçã de Portalegre (IGP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
								•	•	•	

### Área geográfica

Produção, preparação e acondicionamento: concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se pré-embaladas de origem.

### Forma de utilização

Consumida tal e qual.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Não indicado.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Fruto proveniente da macieira (*Malus Spp.*), variedade bravo. As características edafo-climáticas da região proporcionaram o desenvolvimento de uma maçã Bravo com características diferentes (coloração e dimensões) das obtidas na Beira. É uma maçã média, redonda, achatada, de cor amarela esverdeada, com manchas rosáceas e pedúnculo curto, com cheiro pronunciado, e com sabor acentuado e muito doce. Resulta provavelmente de um cruzamento de maçã Camoesa e de uma Melapio ou afim. O seu calibre varia entre 60 e 70 mm.

### História

A existência de maçã Bravo nesta região do país remonta ao início do século passado. Constituiu uma das várias tentativas bem sucedidas de fazer vingar esta variedade da maçã fora da sua área geográfica de origem.

## Mel de Rosmaninho de Mértola

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Mértola.

### Forma de apresentação comercial

Frascos de vidro de 275 g, 480 g e 1 kg.

### Forma de utilização

Ao natural, ou combinado com outros alimentos como adoçante.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar a temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar.

Validade de 2 anos.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.



Mel de rosmaninho, de cor clara, aroma suave a favo.

### História

O Concelho de Mértola dispõe de condições ambientais naturais excelentes para a produção de mel, sendo a actividade de extracção uma das que tem passado de geração em geração. Dada a importância desta actividade e a qualidade do produto foi, em 2000, criada a APIGUADIANA – Associação de Apicultores do Parque Natural do Vale do Guadiana. É uma associação sem fins lucrativos que visa promover o mel da área do Parque Natural do Vale do Guadiana, apoiando e incentivando a produção e a comercialização. Conta actualmente com 73 associados detentores de mais 10000 colónias produtoras de mel de elevada qualidade.



## Pão Alentejano de Mértola



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelho de Mértola.

### Forma de apresentação comercial

O pão é apresentado em sacos de plástico, podendo ser de 1 kg, 800 g ou 500 g.

### Forma de utilização

Ao natural, ou na confecção de pratos gastronómicos, ideal para fazer sopas de pão, açordas e ensopados.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar à temperatura ambiente.

Prazo de validade médio: 5 dias.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.

O pão produzido no concelho de Mértola é um dos conhecidos pães do Alentejo. Trata-se de um pão de côdea rija e miolo compacto, de cor branca. Mantém-se bom para consumo, isto é, com miolo firme e sem desenvolvimento de bolores, durante mais de cinco dias. O pão de Mértola é caracterizado por fermentações prolongadas realizadas por fermentos naturais resultantes de pedaços de massa do dia anterior e por cozeduras prolongadas e lentas, em fornos de lenha.

### História

Em Mértola o pão sempre desempenhou um papel fundamental não só na alimentação, mas também como actividade ligada à cultura do trigo e sua transformação. A sua importância é visível através dos moinhos - seja de vento, seja de água - existentes no Concelho. Os antigos fornos e as eiras, comunitários ou privados, espelham a importância da actividade para as comunidades locais. Depois surgem pequenas unidades de produção de pão que passam a fornecer as comunidades locais e mais tarde o Algarve e a Grande Lisboa. Apesar da descaracterização sofrida por outros, o fabrico de pão alentejano de Mértola tem mantido a sua genuinidade e especificidade, mantendo o modo de produção tradicional.

## Perdiz Vermelha de Mértola

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
.									.	.	.

### Área geográfica

Mértola e parcialmente os concelhos Serpa, Alcoutim, Almodôvar, Castro Verde e Beja, com particular incidência nas áreas que integram o Parque Natural do Vale do Guadiana.

### Forma de apresentação comercial

eviscerada e embalada, com penas, acondicionada em material apropriado, devidamente identificada

### Forma de utilização

É utilizada na confecção de inúmeros pratos da gastronomia local, como m ensopados, sopas secas, escabeches e em conserva.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

No frio, cerca de 15 dias. Congelada, até 1 ano.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.



Ave da espécie *Alectoris rufa* (L.), explorada para fins cinegéticos e que vive em liberdade, no seu habitat natural, ao longo de todo o seu ciclo de vida. O abate é feito por caça a salto ou em batida dos efectivos. Tem voo curto, vigoroso, rápido e direito, fazendo um ruído característico com as asas. Tem a mesma designação quando se apresenta eviscerada e embalada, explorada para fins alimentares. A carne da Perdiz Vermelha de Mértola é reconhecida como sendo mais fibrosa, consistente e suculenta que a carne de outras perdizes,

### História

Nos trabalhos arqueológicos, realizados na Alcáçova do Castelo de Mértola, foram encontrados restos de cozinha que evidenciam uma importante presença da perdiz (*Alectoris rufa*) na alimentação árabe. Há inúmeros trabalhos e estudos que descrevem a Perdiz vermelha de Mértola ao longo dos séculos e atestam a sua presença e importância económica na região.

## Pimentão do Carvalhal



Com mais de 50 anos de existência, o pimentão do Carvalhal (colorau) é um condimento em pó, de cor avermelhada e sabor adocicado, feito exclusivamente a partir do pimentão seco em fornos tradicionais a lenha, preservando assim a cor e a qualidade integral do produto. Acresce que todo o processo produtivo é feito pelos proprietários, incluindo a produção dos pimentos. É assim um produto integralmente nacional, desde a produção primária até à embalagem.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Distrito de Portalegre.

### Foma de apresentação comercial

Apresenta-se em sacos de Serapilheira de 500 g, 1 kg, 2,5kg e 5 kg, os quais constituem uma imagem de marca da empresa. Para fazer face ao consumo doméstico foi desenvolvida uma pequena embalagem de papel, com 100 g, a qual se distingue pela pequena colher de pau que a ornamenta.

### Foma de utilização

Muito utilizado para realçar as cores e sabores de diversos produtos alimentares.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Armazenado em locais secos tem uma durabilidade de 1 ano.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. Mas em 2015 o preço praticado foi: Pimentão A-B: 6,15 €/kg.

## Polvo do Sudoeste Alentejano

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•				•	•			•	•

### Área geográfica

O polvo capturado no sudoeste alentejano provém de uma zona marinha com águas profundas ricas em nutrientes onde existe confluência de três massas de água distintas: Mediterrânea, Atlântica, e tropical, contribuindo para a presença de elevados níveis de biodiversidade marinha.

### Forma de apresentação comercial

O polvo do Sudoeste Alentejano é geralmente capturado em pequena escala, através da chamada "pesca artesanal" possibilitando uma exploração sustentável que utiliza maioritariamente artes de pesca selectivas e respeitadoras do meio ambiente. Todos os polvos capturados são resultado da jorna diária da pesca pelo que normalmente este produto é comercializado em fresco ou congelado.

### Forma de utilização

O Polvo do Sudoeste é um molusco de carne magra que pode ser consumido frito, cozido, assado, em cebolada, ao molho e em vinagre. No Sudoeste Alentejano são muito apreciadas a salada de polvo e o arroz de polvo, sendo, no entanto, apresentado das mais diversas formas pelos restaurantes locais: à lagareiro, na frigideira com alho, salteado, em caldeirada, etc. O polvo do Sudoeste é conhecido por ser especialmente macio e tenro.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Deve ser consumido em fresco um a dois dias após a compra. Pode ainda ser conservado congelado por um tempo mais alargado.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado. No entanto, em 2015 o preço variou entre 5 e 8 €/kg em função da procura/oferta.



O polvo do Sudoeste Alentejano apresenta cabeça robusta, braços laterais fortes e largos. A pele da cabeça apresenta proeminências, a cor é muito variável, passando de cinzento a amarelo ou a castanho, conforme a idade do animal e cor do fundo onde vive, tentando sempre com ele confundir-se para evitar predadores e caçar melhor as suas presas. Vive sobre fundos variáveis, preferencialmente rochosos, desde a zona de marés até aos 200 metros de profundidade e alimenta-se, preferencialmente de crustáceos e bivalves. Tem um tamanho máximo de manto de 130 cm e cerca de 3 kg de peso podendo, no entanto, atingir os 10 kg. A especificidade de habitat aliada à diversidade de alimento dá ao polvo do Sudoeste Alentejano características organolépticas ímpares ao nível de textura e sabor, tornando-o num dos produtos mais apreciados e procurados.

### História

Praticamente desde a fundação da Vila de Odemira que há referências documentais regulares à atividade piscatória. Relata-se que grande parte da população do litoral do concelho de Odemira se dedicava a esta atividade, sendo o polvo uma espécie de eleição do povo Odemirense, para consumo próprio e comercialização.

# Porco Alentejano

qualidade única  
no mundo!



produtos tradicionais qualificados

PRESUNTO OU PALETA  
ALENTEJO DOP  
BARRANCOS DOP  
SANTANA DA SERRA IGP

CARNE  
CARNE DE PORCO  
ALENTEJANO DOP



Ourique  
T. 286 518 030  
acpaourique@gmail.com  
www.porcoalentejano.com



## Presunto do Alentejo e Paleta do Alentejo (DOP)

(Reg. (CE) 944/2008 da CE - 25/09 - JO L 258, 26/09/2008)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção e transformação das matérias-primas: corresponde grosseiramente ao Alentejo e a alguns concelhos limítrofes do Algarve, Ribatejo e Beira Baixa.

### Forma de apresentação comercial

Podem apresentar-se inteiros, em pedaços ou fatiados, com ou sem osso, desde que pré-embalados na origem.

### Forma de utilização

Ótimo petisco. Com um bom melão constitui uma excelente entrada.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em local seco e fresco, prazo de validade médio de 1 ano.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Presuntos e paletas obtidos, respectivamente, a partir de pernas (membros posteriores) e pês (membros anteriores) de porcos de raça alentejana (exceptuando reprodutores), com regras particulares de maneio, abatidos entre os 12 e os 24 meses, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos – Secção Raça Alentejana. Forma comprida e alongada a arredondada, com courato externo, conservando a extremidade podal (unha), e peso superior a 5 kg no presunto e a 3,5 kg na paleta. Ao corte apresentam cor do vermelho rosado a vermelho escuro, com infiltração de gordura intramuscular, brilhante, branca-nacarada. Textura pouco fibrosa muito tenra e succulenta. Sabor agradável, suave, pouco salgado, por vezes de travo ligeiramente picante.

### História

Datam de vários séculos antes de Cristo as primeiras referências à existência de porcos no Alentejo (Plínio, o Velho e Columella), havendo provas, também, da existência de porco e de produtos dele provenientes durante as ocupações romana (séc. VII a V a. C.) e árabe.

## Presunto de Barrancos e Paleta de Barrancos (DOP)

(Reg. Execução UE Nº 2015/592 CE - 14/04 - JO L 99, 16/04/2015 - Alteração)



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção das matérias-primas: corresponde, grosso modo, ao Alentejo e a alguns concelhos limítrofes do Algarve, Ribatejo e Beira Baixa.

Transformação da matéria-prima: concelho de Barrancos.

### Forma de apresentação comercial

Podem apresentar-se inteiros, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso, desde que pré-embalado na origem.

### Foma de utilização

Cru, em finas fatias cortadas no sentido do comprimento, com bom vinho e pão regional, é um aperitivo excelente. Também é utilizado em numerosos pratos da cozinha regional.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em local seco e fresco, prazo de validade médio de 1 ano.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Presuntos e paletas obtidos, respectivamente, de pernis (extremidades posteriores) e pás (extremidades anteriores) de porcos adultos de raça Alentejana (exceptuando varrascos e porcas reprodutoras) inscritos no Livro Genealógico do Porco Alentejano e abatidos entre os 12 e 20 meses. Apresentam forma comprida e alongada, sendo o presunto aparado em bico ou ponta e a paleta aparada arredondada, com courato externo, conservando a extremidade podal (unha), e peso mínimo de 5 kg no presunto e 3 kg na paleta. Ao corte apresentam cor rosa a encarnado púrpura e gordura de infiltração na massa muscular, brilhante, branca-nacarada. Textura pouco fibrosa muito tenra e succulenta. Sabor agradável, suave ou delicado, pouco salgado, por vezes de travo ligeiramente picante (presuntos) e com toque adocicado (paletas).

### História

A presença e influência castelhanas marcaram a região. Os vestígios são ainda nítidos no dialecto local, o barranquenho, na corrida de touros à moda de Barrancos e no presunto que, pelo seu modo de produção, se assemelha mais aos presuntos estremenho e andaluz que aos outros presuntos portugueses.

Publicidade



## CASA DO PORCO PRETO

### OS SEGREDOS DO SABOR ÚNICO DE BARRANCOS

Eiras Altas – Ap.2 - 7230-999 BARRANCOS

Site: [www.barrancarnes.com](http://www.barrancarnes.com)

Email: [barrancarnes@barrancarnes.com](mailto:barrancarnes@barrancarnes.com)

Tlf: +351 285958530 / +351 285950610



## Presunto de Santana da Serra e Paleta de Santana da Serra (IGP)

(Reg. (CE) 943/2008 da CE - 25/09 - JO L 258, 26/09/2008)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção das matérias-primas: corresponde, grosso modo, ao Alentejo e a alguns concelhos limítrofes do Algarve, Ribatejo e Beira Baixa.

Transformação das matérias-primas: freguesias de Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia e Conceição, do concelho de Ourique.

### Forma de apresentação comercial

Podem apresentar-se inteiros, em pedaços ou fatiados, com ou sem osso, desde que pré-embalados na origem.

### Forma de utilização

Em fatias, extremamente, finas constitui um óptimo petisco.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em local seco e fresco, prazo de validade médio de 1 ano.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Presuntos e paletas obtidos, respectivamente, a partir de pernas (membros posteriores) e pés (membros anteriores) de porcos de raça alentejana (exceptuando reprodutores), com regras particulares de maneio, abatidos entre os 12 e os 24 meses, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos – Secção Raça Alentejana. Forma arredondada no presunto e ovalada a arredondada na paleta, com courato externo, conservando a extremidade podal (unha), e peso superior a 5 kg no presunto e a 3,5 kg na paleta. Ao corte apresentam cor vermelho escuro, com infiltração de gordura intramuscular, brilhante, branca-nacarada. Textura pouco fibrosa. Sabor agradável. Aroma agradável a «montanheira».

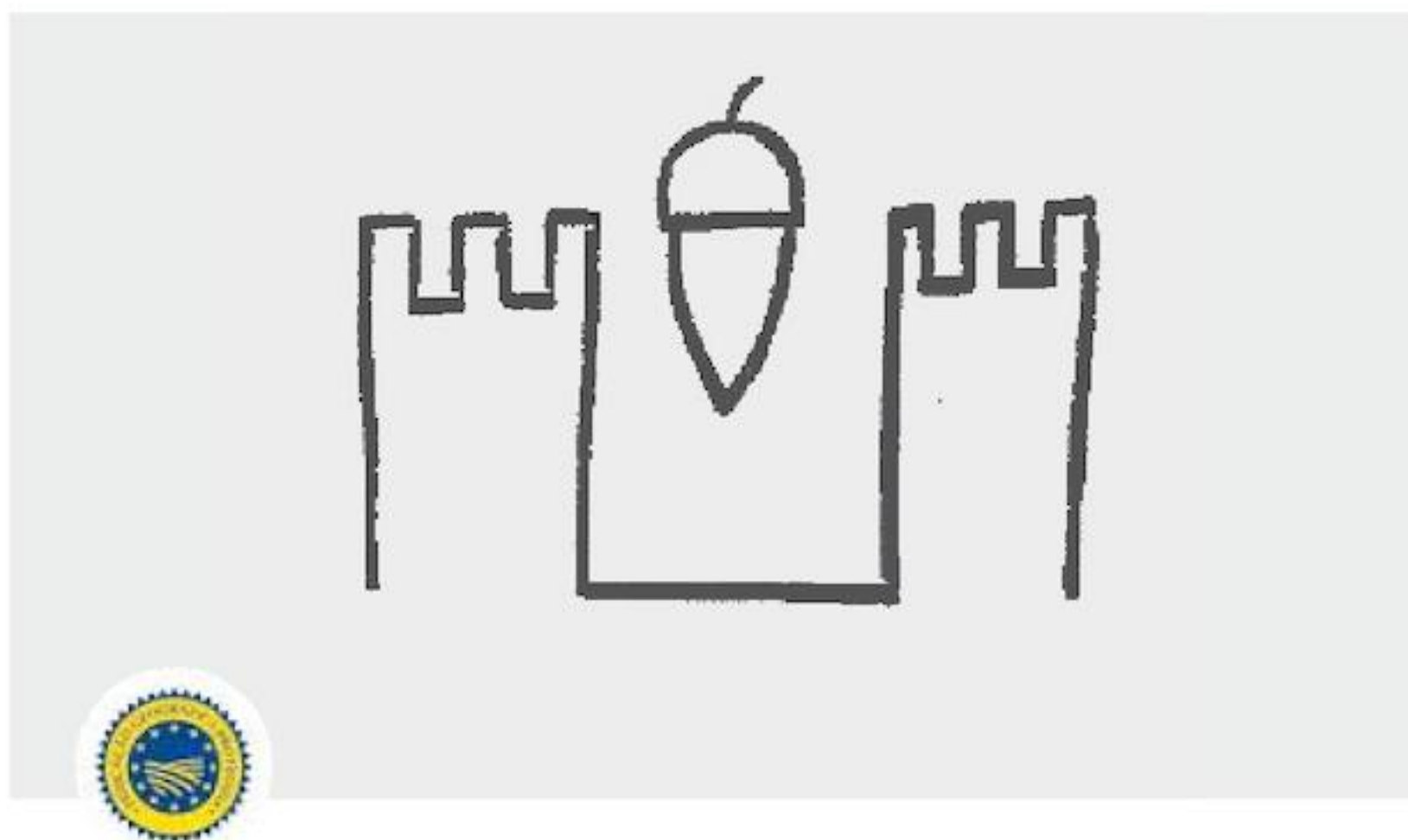
### História

A reputação do porco é tal que determina o brasão da casa do povo de Santana da Serra bem como os brasões de outras freguesias que integram a área geográfica.



## Presunto de Campo Maior e Elvas e Paleta de Campo Maior e Elvas (IGP)

(Reg. (CE) 943/2008 da CE - 25/09 - JO L 258, 26/09/2008)



### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção das matérias-primas: corresponde grosseiramente ao Alentejo e a alguns concelhos limítrofes do Algarve, Ribatejo e Beira Baixa.

Transformação das matérias-primas: concelhos de Campo Maior e Elvas.

### Forma de utilização

Em fatias, extremamente, finas constitui um ótimo petisco.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.

Presuntos e paletas obtidos, respectivamente, a partir de pernis (membros posteriores) e pás (membros anteriores) de porcos de raça alentejana (exceptuando reprodutores), com regras particulares de maneio, abatidos entre os 12 e os 24 meses, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos – Secção Raça Alentejana. Forma comprida e alongada no presunto e arredondada, afilada na paleta, com courato externo, conservando a extremidade podal (unha), e peso superior a 5 kg no presunto e a 3,5 kg na paleta. Ao corte apresentam cor vermelha, com infiltração de gordura intramuscular, brilhante, branca-nacarada. Textura pouco fibrosa. Sabor a curado. Aroma agradável a «montanheira».

### História

Campo Maior e Elvas são localidades de fronteira, onde as influências de Espanha são mais vinçadas, o que também é patente ao nível da forma algo diferenciada de produção de Presuntos e Paletas, em relação ao restante território alentejano.

## Queijo de Évora (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelhos do Alandroal, Arraiolos, Avis, Borba, Estremoz, Évora, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo e Vila Viçosa.

### Forma de apresentação comercial

Apresenta-se devidamente rotulado, acondicionado ou não, em dois tamanhos: "pequeno", com diâmetro de 6 a 8 cm, altura de 2 a 4 cm e peso de 60 a 90 g; "merendeira", com diâmetro de 12 a 14 cm, altura de 2 a 4 cm e peso de 120 a 200 g.

### Forma de utilização

Como aperitivo e, acima de tudo, como merenda, é consumido preferencialmente acompanhado com bom pão e bom vinho tinto, ambos da mesma região.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conserva-se em locais frescos e secos. Nestas condições duram mais de 6 meses.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Queijo curado, de pasta dura ou semi-dura, fechada e bem ligada, com poucos ou nenhuns olhos e ligeiramente amarelada, obtido do leite cru, estreme, de ovelha (essencialmente da raça Merina). Crosta inteira, bem formada, lisa ou ligeiramente rugosa, de cor amarelada, escurecendo em contacto com o ar. Forma de cilindro baixo, com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos. Aroma e sabor característicos, ligeiramente picante e acidulado, mais acentuado nos queijos mais duros.

### História

O queijo de Évora faz parte da mais antiga tradição queijeira do Alentejo, sendo um dos recursos utilizados para alargar temporalmente o consumo do leite de ovelha, largamente produzido na região. Fazia parte indissociável da casa agrícola a existência de "talhas de barro" (nome local dado aos recipientes para guardar o queijo) nos quais os queijos eram conservados em azeite, ao longo do ano. A importância deste queijo era enorme na alimentação diária, sobretudo das classes mais pobres, cujo salário era pago em queijos, entre outros géneros alimentícios.

## Queijo de Nisa (DOP)

(Reg. (CE) 1107/96 - 12/06 - JO L 148, 21/06/1996)



Queijo curado, artesanal, de pasta semi-dura, fechada, cor branca-amarelada, com pequenos olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, (proveniente da raça regional Merino Branca e seus cruzamentos, numa área geográfica delimitada) por acção do cardo (*Cynara cardunculus*, L.). Crosta lisa a ligeiramente rugosa, fina, cor amarelo palha ou torrado. Forma cilíndrica baixa com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos. Sabor ligeiramente acidulado e aroma acentuado.

### História

Este queijo, conhecido desde longa data na região do Alentejo, é descrito por António Maria Horta Camões. Desde tempos imemoriais é um dos alimentos de base e um recurso proteico para os habitantes desta região, que tinham um regime alimentar muito pobre.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Concelhos de Castelo de Vide, Nisa, Marvão, Crato, Alter do Chão, Arronches, Monforte e Portalegre.

### Forma de apresentação comercial

Merendeiras (280 a 400 g) e unidades de 900 a 1300 g.

### Forma de utilização

Muito apreciado com pão e bom vinho da região de Portalegre, antes e depois das refeições ou em pequenas porções, durante o dia, como petisco.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Armazenar em ambiente refrigerado (máx. 14° C)

Prazo de validade médio - 18 Meses após a produção

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.

## Queijo Mestiço de Tolosa (IGP)

(Reg. (CE) 1187/2000 - 05/06 - JO L 133, 06/06/2000)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produção da matéria-prima: distrito de Portalegre.

Transformação (fabrico e maturação): concelhos de Castelo de Vide, Nisa, Marvão, Crato, Alter do Chão, Arronches, Monforte e Portalegre

### Forma de apresentação comercial

Unidades de 150 g a 400 g.

### Forma de utilização

Consumido durante as refeições, normalmente como entrada. É também usual consumi-lo como merenda ao final da tarde ou ainda em ceias tardias, acompanhado dos bons vinhos da região.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Armazenar em ambiente refrigerado (máx. 10° C). Prazo de validade médio: 1 ano após a data de acondicionamento.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.



Queijo curado, de pasta semi-mole, bem ligada, pouco fechada com olhos pequenos e cor amarelada a alaranjada, obtido por esgotamento da coalhada após coagulação da mistura de leite de ovelha e cabra por acção quer de coalho animal, quer do cardo (*Cynara cardunculus* L.). Crosta levemente rugosa, fina, inteira, por vezes untuosa, cor amarela-torrada ou alaranjada, uniforme. Forma regular com arestas vivas bem definidas, consistência maleável a dura. O "bouquet" (sabor e aroma) é ligeiramente agressivo, limpo, picante e agradável.

### História

Queijo fabricado desde tempos imemoriais. Nos finais do século passado publicaram-se os primeiros estudos sobre a tecnologia de fabrico dos queijos portugueses. Num desses estudos, que incidia sobre os queijos do Norte Alentejano, faz-se referência ao Queijo Mestiço, o qual era assim denominado por ser obtido a partir de leites de ovelha e cabra.

## Rebuçados de Ovos Portalegre



Doce conventual de enorme reputação, de confeção artesanal, em forma de bolinhas de doce de ovos envoltas em calda de açúcar, são bem representativos do saber fazer e da ligação umbilical com Portalegre e com o seu Convento de São Bernardo, de onde são originários. De sabor extremamente doce, a gema de ovo e açúcar, apresentam cobertura crocante e estaladiça e recheio de consistência cremosa e homogénea. Têm a forma de esfera com a base achatada, e apresentam internamente cor amarelo-alaranjada, brilhante e exteriormente uma coloração vítrea a esbranquiçada, fruto do modo de fabrico local e das propriedades das matérias-primas, sendo os ovos, extremamente frescos.

### História

Na cidade de Portalegre, eram manifestas as rivalidades entre as duas claustras bernardas e claristas, não só na preparação de caldas, compotas e cristalizados, como de (...) doces de ovos. Entre estes encontram-se os rebuçados, "porventura os melhores e mais saborosos fabricados em Portugal", citando uma afirmativa saudosa dum velho amigo de Manuel Ribeiro (1940), que correu o mundo e muito os saboreou.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Distrito de Portalegre.

### Foma de apresentação comercial

Tal como a composição e a apresentação centenária, continuam a apresentar-se inteiros, embrulhados em triângulos de papel, torcido nas pontas e com as extremidades por vezes franjadas.

### Foma de utilização

A qualquer hora do dia, como sobremesa ou simples guloseima.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Mantidos em ambiente fresco e seco, 30 dias após fabrico.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.

NOTA: Para evitar as imitações e contrafacções, os produtores genuínos registram o nome "rebuçados de ovos de Portalegre como marca colectiva de associação, com o nº 525458.

Publicidade

**A Queijadinha**  
 Cesaltina M. Ramiro Mousinho Bandejas  
 Pastelaria \* Confeitaria \* Doces Conventuais

PRATA 2014  
 PRATA 2015  
 OURO 2015  
 OURO 2015  
 OURO 2016  
 O MELHOR DOS MELHORES

Rua Pedro M Gaio 5 Vale Cavalos 7300-335 Alegrete - Tlf.: 245 965 609

## Salsicharia de Portalegre (IGP)

(Reg. (CE) 1875/97 - 26/09 - JO L 265, 27/09/1997)

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.

### Área geográfica

Transformação das matérias-primas: distrito de Portalegre.

### Forma de apresentação comercial

Devem apresentar-se inteiros, pré-embalados de origem, com excepção do Lombo Branco e do Lombo Eguitado que podem apresentar-se inteiros, em pedaços ou fatiados. Quando apresentado em pedaços ou fatiado tem de ser pré-embalado de origem, em material próprio para géneros alimentícios.

### História

A matança do porco esfuma-se nas memórias dos nossos avós. Os tradicionais e saborosos enchidos de Portalegre que, durante séculos, serviram de “conduto” aos nossos antepassados são hoje encarados como um delicioso pitéu à mesa de qualquer restaurante. Os enchidos de Portalegre estão desde sempre associados à economia rural alentejana, constituindo, a maior parte das vezes o “conduto” normal das refeições feitas à base de pão. José Nunes Fidalgo, em 1750, cita os enchidos de Portalegre numa Memória Paroquial. Mais tarde Carlos Bento da Maia, no seu Livro de Cozinha e Copa editado em fins do século XIX mencionava, nas suas descrições dos enchidos de Portalegre, os mesmos ingredientes e métodos que são hoje utilizados. Embora já no século XXI, o modo de fabricação e os ingredientes utilizados na confecção dos Enchidos de Portalegre, mantêm-se fiéis à tradição.

### Forma de utilização

**Cacholeira Branca:** em fatias finas, como entrada ou integrando as principais refeições alentejanas; **Chouriço, Chouriço Mouro, Linguiça e Painho:** consumidos tal qual ou como ingredientes em pratos de cozinha tradicional; **Farinheira:** usa-se cozida, frita, assada ou fazendo parte de pratos tradicionais portugueses, como por exemplo o “cozido”. **Lombo Branco e Lombo Eguitado:** consumidos tal qual, como merenda ou como petisco; **Morcele de Assar:** é, sobretudo um enchido para assar nas brasas; **Morcele de Cozer:** crua, cozida ou assada.

Actualmente quase todos os enchidos de Portalegre ultrapassaram os seus modos de uso tradicionais (crus, cozidos ou assados, como refeição principal), tornando-se apreciados como entrada em qualquer restaurante tradicional.

### Preço indicativo em 2016

Não disponibilizado.



### Os Enchidos e Ensacados Tradicionais da Salsicharia de Portalegre

**Cacholeira Branca de Portalegre:** enchido tradicional tratado por escaldão, à base de fígado e outros órgãos internos (baço, coração e pâncreas) e gorduras macias de porco da raça alentejana, adicionados de sal e, por vezes, alhos secos não geminados e cominhos, cheio em tripa natural seca obtida exclusivamente do intestino, delgado ou grosso, de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, consistência semi-mole e cor castanha-escura, acinzentada brilhante.

**Chouriço de Portalegre:** enchido tradicional, fumado à base de carne (perna, espádua, lombos, barrigas, músculos intercostais, aparas de carne com gordura) e gorduras rijas e frescas de porco da raça alentejana, adicionadas de sal, alhos secos pisados não geminados, pimentão-doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre, cheio em tripa natural, seca, de bovino ou suíno. Tem forma de ferradura, consistência firme e cor avermelhada, brilhante.

**Chouriço Mouro de Portalegre:** enchido tradicional, fumado, constituído por aparas de carne ensanguentadas, gorduras e vísceras (coração e rins) de porco da raça Alentejana, adicionadas de sal, alhos secos não geminados pisados, pimentão-doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, cominhos e vinho branco da região de Portalegre, cheio em tripa natural de bovino. Forma de ferradura, consistência semi-rija e cor avermelhada-negra, brilhante.

**Farinheira de Portalegre:** enchido tradicional fumado, constituído por gorduras frescas de porco da raça alentejana (em quantidade não inferior a 45% da massa total dos ingredientes) e farinha de trigo, adicionadas de sal, alhos secos pisados não geminados, pimenta e pimentão da horta em massa, cheio em tripa natural, seca, exclusivamente de bovino. Tem forma de ferradura, consistência pastosa e cor amarela-acastanhada, brilhante.

**Linguíça de Portalegre:** enchido tradicional fumado, à base de carne (perna, espádua, cabeças do lombo, barriga, músculos intercostais e aparas de carne com alguma gordura) e gorduras rijas, isentas de couratos, de porco da raça alentejana, adicionadas de sal, alhos secos pisados não geminados, pimentão-doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, vinho branco da região de Portalegre, cheio em tripa delgada seca, natural, de bovino, caprino, ovino ou suíno. Tem forma de ferradura, consistência semi-rija e cor avermelhada, brilhante.

**Lombo Branco de Portalegre:** ensacado tradicional, curado pelo ar, constituído por lombo de porco da raça alentejana, limpo de gordura superficial e fresco, adicionado de sal e, por vezes, de alhos secos não geminados e de vinho branco da região de Portalegre, tendo como invólucro



a "pele das banhas" - as membranas serosas (pleural e peritoneal) - ou a tripa grossa (cego), de porco. Forma direita, cilíndrica, consistência semi-rija e cor rosada, brilhante.

**Lombo Enguitado de Portalegre:** ensacado tradicional fumado, constituído por lombo de porco da raça alentejana, fresco e limpo de gordura superficial, adicionado de sal, alhos secos pisados e não geminados, pimentão e, por vezes, vinho branco da região de Portalegre, tendo como invólucro a "pele das banhas", isto é, as membranas serosas (pleural e peritoneal) de porco. Forma direita, cilíndrica, consistência semi-rija e cor avermelhada-rosada, brilhante.

**Morcela de Assar de Portalegre:** enchido tradicional fumado, à base de gorduras (da cabeça, pescoço, barrigas e toucinho) e sangue de porco da raça alentejana, condimentado com sal, alhos secos pisados não geminados, cominhos, pimentão da horta em massa e, por vezes, vinho da região de Portalegre, cheio em tripa delgada ou grossa de porco. Tem forma de ferradura, cor negra, brilhante e consistência firme (que varia segundo a percentagem de bolota ingerida pelo porco).

**Morcela de Cozer de Portalegre:** enchido tradicional, tratado por escaldão, à base de gorduras (da cabeça, pescoço, barrigas e toucinho) e sangue de porco da raça alentejana, adicionados de sal, alhos secos pisados não geminados, cominhos, pimentão da horta em massa e, por vezes, vinho branco da região de Portalegre. Apresenta-se sob três formas distintas - de ferradura, meia-lua ou bola - consoante a natureza do invólucro utilizado: tripa delgada, tripa grossa, bucho ou bexiga. Cor negra acinzentada, brilhante, de consistência firme.

**Painho de Portalegre:** enchido tradicional fumado, à base de carne (da perna, espádua, lombinhos e cabeças do lombo) e gordura rija e fresca de porco da raça alentejana, adicionadas de sal, alhos secos pisados não geminados, pimentão-doce e pimentão da horta em massa, cheio em tripa natural, seca, de porco. Forma cilíndrica e cor avermelhada-negra, brilhante, de consistência semi-rija (que varia segundo a percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano).

### Aspecto ao corte, sabor e aroma

**Cacholeira Branca:** ao corte oblíquo apresenta massa homogénea, bem ligada, aspecto marmoreado e cor castanha-acinzentada de diversas tonalidades. Sabor agradável e pouco salgado. Aroma agradável. **Chouriço:** ao corte oblíquo apresenta massa bem ligada, aspecto marmoreado, cor avermelhada e branca. Sabor agradável, ligeiramente salgado e, por vezes, com um travo ligeiramente picante. Aroma levemente fumado. **Chouriço Mouro:** ao corte oblíquo apresenta massa bem ligada, aspecto marmoreado, brilhante e cor de diversas tonalidades. Sabor agradável, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável. **Farinheira:** ao corte oblíquo apresenta massa bem ligada, aspecto grumoso, brilhante, cor amarelo-alaranjado ou amarelo-acastanhado. Sabor agradável, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável. **Linguíça:** ao corte oblíquo apresenta massa bem ligada, aspecto marmoreado, com uma distribuição regular dos pedaços de carne e de gordura, de cor vermelha e branca. Sabor agradável, pouco salgado. Aroma levemente fumado. **Lombo Branco:** ao corte apresenta-se como uma peça inteira, cor rosada/branqueada, com uma leve camada de gordura entre a carne e o invólucro. Sabor agradável, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável. **Lombo Enguitado:** ao corte oblíquo apresenta-se como uma peça inteira, cor avermelhada com infiltração de gordura na massa muscular. Sabor agradável, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável. **Morcela de Assar:** ao corte oblíquo apresenta massa homogénea, bem ligada, seca e de cor negra. Sabor com predominância de alho e levemente fumado. Aroma a cominhos e alho. **Morcela de Cozer:** ao corte oblíquo apresenta massa homogénea, bem ligada, aspecto brilhante, grumoso ou pastoso e cor castanha-acinzentada ou cor da borra de vinho. Sabor agradável e pouco salgado e aroma levemente fumado. **Painho:** ao corte oblíquo apresenta massa bem ligada, ligeiramente marmoreada. Sabor agradável, pouco salgado e, por vezes, com um travo levemente picante. Aroma um pouco fumado.

## Azeite do Alentejo Interior (DOP)

Azeite extraído por processos mecânicos dos frutos da *Olea europea sativa* Hoffg, das variedades Galega Vulgar (mínimo de 60%), Cordovil de Serpa e/ou Cobrançosa (máximo de 40%), tolerando-se outras variedades num máximo de 5%, com exclusão absoluta de Picual e Maçanilha. Cor amarelo dourado ou esverdeado, aroma frutado suave de azeitona madura e/ou verde e outros frutos, nomeadamente maçã e/ou figo e grande sensação de doce. Possui as características que permitem qualificá-lo como azeite virgem extra e azeite virgem nos termos da Regulamentação Comunitária.



### Área geográfica (produção, transformação e acondicionamento)

Concelhos de Portel, Vidigueira, Cuba, Alito, Viana do Alentejo, Ferreira do Alentejo e Beja e ainda algumas freguesias dos concelhos de Aljustrel, Castro Verde, Mértola e Alcácer do Sal.

## Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior (DOP)

Fruto da oliveira (*Olea europaea sativa*), das variedades Azeitona, Carrasquenha, Redondil e Conserva. Este produto é transformado através de cura natural por imersão em salmoura, podendo ser pisados, inteiros ou retalhados. Os frutos são isentos de defeitos, não despelados, com epiderme fina, brilho uniforme e endocarpo grande. A cor vai do verde-claro a verde amarelado e nas azeitonas mistas de verde-claro, verde-escuro e acerejado a negro. Se necessário, são temperadas com ervas aromáticas da região (folhas de limoeiro ou laranjeira, alho, louro, orégão e tomilho).



### Área geográfica (produção, transformação e acondicionamento)

Concelhos de Elvas e Campo Maior.

## Borrego de Montemor-o-Novo (IGP)

Came tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência e "flavour" característico, mas não demasiado intenso, proveniente de borregos da raça Merino Branco Regional, criados de forma tradicional.



### Área geográfica (produção)

Algumas freguesias dos concelhos de Montemor-o-Novo, Évora, Arraiolos e Mora.

## Borrego do Baixo Alentejo (IGP)

Came de cor rosa claro ou rosa, muito tenra e com grande suculência decorrente da infiltração de gordura a nível inter e intramuscular, proveniente do abate, de borregos das raças autóctones Merina e Campaniça, e dos seus cruzamentos com outras raças do tronco Merino.



### Área geográfica (produção)

Distrito de Beja, grosso modo, e ainda algumas freguesias dos concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Mourão, Portel e Santiago do Cacém.

## Carne da Charneca (DOP)

Came de cor rosa escura a vermelha escura com gordura de cor variável, de branca a branca amarelada, não exsudativa e com consistência firme, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Bovina Preta (gado da Terra), inscritos no Livro de Nascimento, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Preta.



### Área geográfica (nascimento, cria e abate dos animais)

Alguns concelhos dos distritos de Portalegre, Santarém, Setúbal, Évora e Beja.



## Carne de Bravo do Ribatejo (DOP)

Carne de cor vermelha cereja escura e brilhante, genericamente tenra, muito succulenta, textura suave, sabor e aroma muito agradáveis, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da Raça Brava de Lide, nascidos e criados segundo moldes tradicionais.



### Área geográfica (produção)

Distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e alguns concelhos limítrofes dos distritos de Setúbal e Lisboa, concelho de Idanha-a-Nova do distrito de Castelo Branco e ainda a freguesia de Arazede no concelho de Montemor-o-Velho no distrito de Coimbra.

## Chouriço de Carne de Estremoz e Borba (IGP)

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, pá e cachaço) e gordura de porco da raça alentejana, adicionadas de sal, massa de pimentão e dentes secos de alhos não germinados, cheio em tripa natural de porco (intestino delgado). Tem forma de ferradura, consistência semi-rija e cor avermelhada negra, aspecto pouco rugoso e sem brilho. Ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular de carne e gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. Aroma agradável e suave, sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgada equilibrada.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)

Concelhos de Borba, Estremoz, Vila Viçosa e Alandroal.

## Chouriço Grosso de Estremoz e Borba (IGP)

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, pá, cachaço e perna) e gordura de porco da raça alentejana, adicionadas de sal, massa de pimentão e dentes secos de alhos não germinados, cheio em tripa natural de porco (intestino grosso). Enchido cilíndrico, de consistência semi-firme e cor avermelhada negra, com algum brilho. Ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada, massa bem ligada, com distribuição irregular de carne e gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular, apresentando "olhos de azeite". Aroma agradável e suave, sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgada equilibrada.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)


Concelhos de Borba, Estremoz, Vila Viçosa e Alandroal.

Publicidade



Através de receitas de outora e de técnicas que o tempo tem em apagar a Seara de Pão tem o objectivo de trazer de volta sabores do Alentejo. O verdadeiro pão de trigo, as coelhas, de massa de pão, o bolo Chibo, os biscoitos de azeite, as popias caídas, o nogado ou as filhós são apenas alguns exemplos das iguarias que aqui renascem.

**Seara de Pão**  
*Sabor e Alentejo*

São Miguel do Pinheiro, 1 Caixa Postal 4488  
 7750-628 S. Miguel do Pinheiro  
 Telm: 960 293 210/964 169 077 Telf: 286 485 002  
 E-mail: geral@searadepao.pt - Site: www.Searadepao.pt  
 Searadepao

## Farinheira de Estremoz e Borba (IGP)

Enchido tradicional, fumado, constituído por gorduras macias de porco da raça alentejana adicionadas de farinha de trigo (numa relação de cerca de 40 % de gordura para 60 % de farinha), sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alhos não germinados, cheio em tripa natural, delgada, de vaca. Tem forma de ferradura, consistência semi-mole a pastosa e cor amarelo-alaranjado, sem brilho. Ao corte oblíquo apresenta massa bem ligada, com distribuição irregular da farinha e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, sem brilho e cor amarelo-alaranjado. Aroma agradável e suave, sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgada equilibrada.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)

Concelhos de Borba, Estremoz, Vila Viçosa e Alandroal.

## Linguíça do Baixo Alentejo ou Chouriço de Carne do Baixo Alentejo (IGP)

Enchido fumado, à base de carnes e gorduras rijas de porco da raça alentejana, aspecto ligeiramente rugoso, cor avermelhada com laivos brancos, consistência semi-rija a rija. Sabor ligeiramente salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante e aroma levemente fumado.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)

Concelhos de Alcoutim, Aljustrel, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Serpa e Vidigueira e algumas freguesias dos concelhos de Tavira e Castro Marim.

## Mel do Alentejo (DOP)

Mel produzido a partir do néctar das flores da flora característica da região do Alentejo. A cristalização é fina e compacta e tanto o cheiro e o sabor como a cor (amarelo transparente até ambarino) variam consoante a respectiva composição polínica.



### Área geográfica (produção)

Concelhos do Alandroal, Alito, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira e Vila Viçosa.

## Morcela de Estremoz e Borba (IGP)

Enchido tradicional, fumado, constituído por carne da faceira, carnes ensanguentadas e gordura de porco da raça alentejana, adicionadas de sal, dentes secos de alhos não germinados, sangue e cravinho, cheio em tripa delgada de porco. Tem forma de ferradura, cor negra, aspecto um pouco rugoso, sem brilho e consistência semi-mole. Ao corte oblíquo apresenta cor vermelho-escura, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. Aroma agradável e suave, sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgada equilibrada.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)

Concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa.

## Paia de Lombo de Estremoz e Borba (IGP)

Ensacado tradicional, fumado, constituído pela peça inteira do lombo (eventualmente adicionado de pedaços de gordura macia em quantidade não superior a 10 %) de porco da raça alentejana, adicionado de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho não germinados, tendo como invólucro a "pele das banhas" (membranas serosas - pleural e peritoneal) de porco. Forma cilíndrica, consistência semi-rija e cor avermelhada-negra. Ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada e branca, numa configuração de sinal de trânsito de «sentido proibido», massa bem ligada, com distribuição bem definida da carne e gordura, aspecto, marmoreado, com brilho, Aroma agradável e suave, sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgada equilibrada.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)

Concelhos de Borba, Estremoz, Vila Viçosa e Alandroal.

## Paia de Toucinho de Estremoz e Borba (IGP)

Ensacado tradicional, fumado, constituído pela peça inteira de entremeada de porco da raça alentejana, adicionado de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho não germinados, tendo como invólucro a "pele das banhas" (membranas serosas - pleural e peritoneal) de porco. Forma cilíndrica, consistência semi-rija e cor acastanhada-clara. Ao corte oblíquo apresenta massa de cor predominantemente branca, respeitante à gordura, com uma fase em forma de caracol, vermelha, respeitante à carne da entremeada, bem ligada, com distribuição bem definida da carne e gordura, aspecto marmoreado, com brilho, Aroma agradável e suave, sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgada equilibrada.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)

Concelhos de Borba, Estremoz, Vila Viçosa e Alandroal.

## Paio de Beja (IGP)

Enchido fumado, à base de carnes e gorduras rijas de porco da raça alentejana, aspecto brilhante e ligeiramente rugoso, cor avermelhada e branca e consistência semi-rija a rija. Sabor agradável, suave, ligeiramente salgado e por vezes de travo ligeiramente picante.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)

Concelho de Beja.

Publicidade

## TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL DO PORCO PRETO ALENTEJANO



Zona Actividades Económicas, Lote 35 e 36 - 7830-468 Vila Nova de São Bento

Tlf.: +351 284 588 705 - Fax: +351 284 588 347 - E-mail: geral@miguelmiguel.pt - Site: www.miguelmiguel.pt - Miguel & Miguel, Lda

## Paio de Estremoz e Borba (IGP)

Enchido, tradicional, fumado à base de carne (entremeada, cachaço e perna) e gordura de porco da raça alentejana, adicionadas de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho não germinados, cheio em tripa grossa (parte designada por "cego") de porco. Tem forma arredondada, consistência semi-rija e cor avermelhada negra, aspecto pouco rugoso e sem brilho. Ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular de carne e gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. Aroma agradável e suave, sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgada equilibrada.



### Área geográfica (transformação das matérias-primas)

Concelhos de Borba, Estremoz, Vila Viçosa e Alandroal.

## Queijo Serpa (DOP)

Queijo curado obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru estreme proveniente de ovelhas, por acção de uma infusão de cardo (*Cynara Cardunculus*, L.). Apresenta pasta semi-mole, com textura fechada, amanteigada, aspecto untuoso, com poucos ou nenhuns olhos, cor amarela palha clara, uniforme.



### Área geográfica (produção da matéria-prima, fabrico, maturação, armazenagem prolongada e corte)

Concelhos de Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo e Alvão e algumas freguesias dos concelhos de Odemira, Santiago do Cacém, Grândola e Alcácer do Sal

Publicidade

A N O S S A Q U A L I D A D E P R O V A - S E !



**SALSICHAS DE  
CARNE DE BOVINO  
Tipo Cachorro**

[www.carnalentejana.pt](http://www.carnalentejana.pt)



CERTIS  
CENTRO DE REGISTO E  
CERTIFICAÇÃO, LDA.



# CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

## PRODUTOS TRADICIONAIS



Denominação  
de Origem Protegida



Indicação  
Geográfica Protegida



Especialidade  
Tradicional Garantida

## CARNES

Carne de Porco Alentejano DOP  
Carne de Bravo do Ribatejo DOP  
Borrego de Montemor-o-Novo IGP  
Borrego do Nordeste Alentejano IGP  
Cabrito ou Chibo do Alentejo IGP

## FRUTOS

Ameixa d'Elvas DOP  
Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP  
Castanha de Marvão - Portalegre DOP  
Maçã de Portalegre IGP

## QUEIJOS

Queijo de Nisa DOP  
Queijo Mestiço de Tolosa IGP

## TRANSFORMADOS

Presunto e Paleta de Barrancos DOP  
Presunto e Paleta do Alentejo DOP  
Presunto e Paleta de Santana da Serra IGP  
Presunto e Paleta de Campo Maior e Elvas IGP  
Azeites do Norte Alentejano DOP  
Lombo Enguitado de Portalegre IGP  
Lombo Branco de Portalegre IGP  
Painho de Portalegre IGP  
Chouriço de Portalegre IGP  
Chouriço Mouro de Portalegre IGP  
Farinheira de Portalegre IGP  
Morcela de Assar de Portalegre IGP  
Morcela de Cozer de Portalegre IGP  
Linguica de Portalegre IGP  
Cacholeira Branca de Portalegre IGP

## MODOS DE PRODUÇÃO



Modo de  
Produção Biológico



Modo de  
Protecção Integrada



Modo de  
Produção Integrado



GOVERNO DE  
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
E DO MAR

- Organismo que atua com base no referencial NP EN ISO/IEC 17065:2014
- Acreditada pelo Instituto Português de Acreditação
- Reconhecida pelo Ministério da Agricultura e do Mar como Organismo de Certificação para Modo de Produção Biológico, Modo de Protecção Integrado, Modo de Produção Integrado e para Produtos Tradicionais



# AGRICERT

[www.agricert.pt](http://www.agricert.pt)

## Agricert - Elvas (sede)

R. Alfredo Mirante nº 1 r/c Esq.,  
7350-154 Elvas  
Apartado 270, 7350-903 Elvas  
telefone: 00351 268 625 026  
fax: 00351 268 626 546  
email: [agricert@agricert.pt](mailto:agricert@agricert.pt)

## Agricert - Beja

R. Frei Amador Arrais nº 9, loja 15  
7800-491 Beja  
telefone: 00351 284 326 455  
fax: 00351 284 326 455  
telemóvel: 96 952 58 43  
email: [beja@agricert.pt](mailto:beja@agricert.pt)

### Aguardente de Medronho de Odemira

#### Produtores

João Pacheco Cruz

Tel: (+351) 964 630 018

António Piedade

Tel: (+351) 968 596 898

António Rodrigues Fernandes

Tel: (+351) 966 863 348

Carlos Duarte da Costa

Tel: —

Graciete Nunes

Tel: —

Jorge Guerreiro

Tel: (+351) 968 684 190

António Viana da Costa

Tel: (+351) 965 141 150

Manuel Batista

Tel: —

Wolfgang Grosskopf

Tel: (+351) 283 958 433 / 968 684 190

#### Locais de Venda

Directamente nos produtores e em restaurantes locais, supermercados e lojas de produtos regionais.

### Ameixa d'Elvas DOP

#### Agrupamento de Produtores

Fruteco – Fruticultura Integrada, Lda.

Quinta da Tapada Grande - Maridona

7100-040 Estremoz

Tel: (+351) 268 333 435

fruteco@gmail.com

#### Produtores (em fresco)

Fruteco – Fruticultura Integrada, Lda.

Quinta da Tapada Grande - Maridona

7100-040 Estremoz

Tel: (+351) 268 333 435

fruteco@gmail.com

#### Produtores (confitada e em passa)

Confibor

Zona Industrial - Lote 101-E

7100-147 Estremoz

Tel: (+351) 268 333 435

confibor@sapo.pt

#### Locais de Venda

Directamente nos produtores indicados e no Jumbo, Continente e El Corte Ingles.

### Azeite de Moura DOP

#### Agrupamento de Produtores

Coop Agrícola de Moura e Barrancos

Rua das Forças Armadas, 9

7860-034 Moura

Tel: (+351) 285 250 720

coopmourabarrancos@sapo.pt

#### Produtores

Coop Agrícola de Moura e Barrancos

Rua das Forças Armadas, 9

7860-034 Moura

Tel: (+351) 285 250 720

Esporão, SA

Zona Industrial, Lote 11

7830 Serpa

COTEIS - Prod. e Com. Agro Alimentar, Lda.

Rua de S. Lourenço, 16

7860-042 Moura

Casa Agrícola Santos Jorge

Herdade dos Machados - Ap. 24

7860 Moura

#### Locais de Venda

Directamente nos produtores e na pequena e grande distribuição; comércio a retalho em geral.

### Azeites do Norte Alentejano DOP

#### Agrupamento de Produtores

APAFNA - Agrup. Prod. Agrícolas e Florestais do Norte Alentejo, SA

Parque Leilões de Gado - Apartado 80

7301-901 Portalegre

Tel: (+351) 245 366 672

apafna@iol.pt

#### Produtores

Coop. Agrícola do Ervedal e Figueira e Barros

Lagar - Estrada Nacional 243

7480-284 Ervedal

Tel: (+351) 242 460 000

Coop. de Olivicultores de Borba, Crl.

Lagar - Rua do Convento das Servas

7150 Borba

Tel: (+351) 268 800 236

Fax: (+351) 268 800 239

Coop. Agr. Olivicultores de Estremoz

Lagar - Campo da Mata - Apartado 42

7101 Estremoz Codex

Tel: (+351) 268 322 494

Fax: (+351) 268 322 494

Olidal - Olivicultores do Alentejo, Crl.

Zona Industrial da Pandina

7470 Santo Amaro

Tel: (+351) 268 552 236

#### Locais de Venda

Directamente nos produtores indicados e em superfícies comerciais.

### Bombons Artesanais de Chocolate e Geleias de Vinhos da "Castalusa"

#### Produtores

Toca dos Sabores Unipessoal, Lda.

Rua Mouzinho da Silveira, nº 14

7320-154 Castelo de Vide

Tlm: (+351) 936 715 753

castalusa@gmail.com

#### Locais de Venda

Castelo de Vide: Toca do Chocolate; Lisboa:

Prazeres da Terra e Conservas e Petiscos; Sintra:

Espaço Edia.

### Borrego do Nordeste Alentejano IGP

#### Agrupamento de Produtores

Natur-al-Carnes

Estrada Nacional 246, Parque de Leilões de Gado de Portalegre

7301-901 Portalegre

Tel: (+351) 245 366 227

natur-al-carne@iol.pt

#### Produtores

Natur-al-Carnes

Estrada Nacional 246, Parque de Leilões de Gado de Portalegre

7301-901 Portalegre

Tel: (+351) 245 366 227

#### Locais de Venda

Grupo Auchan (Hipermercados Jumbo)

### Cabrito do Alentejo IGP

#### Agrupamento de Produtores

APCRS - Associação Portuguesa de Caprinicultores de Raça Serpentina

Rua Diana de Liz

Horta do Bispo - Apartado 194

7002-503 Évora

Tel: (+351) 266 746 220

associacao.serpentina@gmail.com

#### Produtores

APCRS - Associação Portuguesa de Caprinicultores de Raça Serpentina

Rua Diana de Liz

Horta do Bispo - Apartado 194

7002-503 Évora

Tel: (+351) 266 746 220

associacao.serpentina@gmail.com

### Carnalentejana DOP

#### Agrupamento de Produtores

##### Carnalentejana, SA

Estr do Moinho de Vento - Apartado 16  
7350-901 Elvas  
Tel: (+351) 268 639 480  
cadop@carnalentejana.pt

#### Locais de Venda

Supermercados Jumbo (Auchan); Continente; El Corte Inglés e Pingo Doce; **Loja Carnalentejana ELVAS** (Estrada do Moinho de Vento, 7350-901 Elvas. Contactos: 268 639 480 / 963 819 552); **Loja Carnalentejana LISBOA** (Praça Rainha Santa, nº 2, Lumiar. Contacto: 968 491 360); **Restaurante Carnalentejana** (Rua da Beneficência, 229-D, Bairro do Rego, Lisboa. Reservas pelo telefone: 218 237 126); **Degustação e Vendas no Porto** (Rua Arq Cassiano Barbosa, 136, Contacto: 933 839 810).

### Carne de Porco Alentejano DOP

#### Agrupamento de Produtores

##### ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano

Rua Armação de Pêra, nº 7  
7670-259 Ourique  
Tel: (+351) 286 518 030  
acpaourique@gmail.com

#### Produtores

##### Montaraz de Garvão

Lugar da Sardôa, 7670-132 Garvão  
Tel: (+351) 286 555 410  
Fax: (+351) 286 555 409  
montaraz@montaraz.pt  
www.montaraz.pt

### Barrancarnes, SA

Apartado 2 - Eiras Altas  
7230-199 Barrancos  
Tel: (+351) 285 958 030  
Fax: (+351) 285 958 531  
barrancarnes@barrancarnes.com  
www.barrancarnes.com

### Eliepec

Av. de Badajoz, 3 - Apartado 234  
7350-903 Elvas  
Tel: (+351) 268 629 354  
Fax: (+351) 268 621 173  
geral@eliepec.pt  
www.eliepec.pt

### Carne Mertolenga DOP

#### Agrupamento de Produtores

##### Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos

Rua Diana de Liz  
Horta do Bispo - Apartado 466  
7002-806 Évora  
Tel: (+351) 266 711 222  
associacao.mertolengos@sapo.pt

#### Locais de Venda

Supermercados Jumbo (Auchan); **Bar do Guincho** (Estr do Abano, 547 Malveira da Serra); **Restaurante Grelhas** (Praia do Guincho, 2755-144 Alcabideche).

### Castanha de Marvão-Portalegre DOP

#### Agrupamento de Produtores

##### APAFNA - Agrup. Prod. Agrícolas e Florestais do Norte Alentejo, SA

Parque Leilões de Gado - Apartado 80  
7301-901 Portalegre  
Tel: (+351) 245 366 672  
apafna@iol.pt

### Produtores

**Cooperativa de Cerealicultores do Porto Espada**  
Estrada Municipal  
7330-329 S. Salvador da Aramenha  
Tel: (+351) 245 964 206

### Cereja de São Julião-Portalegre DOP

#### Agrupamento de Produtores

##### APAFNA - Agrup. Prod. Agrícolas e Florestais do Norte Alentejo, SA

Parque Leilões de Gado - Apartado 80  
7301-901 Portalegre  
Tel: (+351) 245 366 672  
apafna@iol.pt

### Produtores

##### João Mourato Reia

Salto da Pega - Monte das Cerejeiras  
7300 São Julião - Portalegre  
Tel: (+351) 245 964 176

### Fumeiro de Dona Octávia

#### Produtores

##### Salsicharia Canense de Octávia C. Rebelo

Rua de Santo António, nº 10  
7470-032 Cano  
Tel: (+351) 268 549 203  
salsicharia\_canense@hotmail.com

#### Locais de Venda

Directamente no produtor.

### Licores da Néné

#### Produtores

##### Manuela Semedo Louro

R. Comb. da Grande Guerra, nº 11  
6050-338 Nisa  
Tel: (+351) 254 412 317  
manuela.louro@sapo.pt

### Locais de Venda

**Casa do Alentejo** (Rua Portas de Santo Antão, nº 58, Lisboa); **Sintoniza o Movimento** (Avº Almirante Reis, 136, Lisboa); **Aromas e Costumes** (C.C. Primavera, Lj 2, Coimbra); **Pastelaria Sol Nascente** (Rua de Olivença, 31, Castelo de Vide); **Pastelaria Doces & Companhia** (Praça D. Pedro V, 6, Castelo de Vide).

### Maça de Portalegre

#### Agrupamento de Produtores

##### APAFNA - Agrup. Prod. Agrícolas e Florestais do Norte Alentejo, SA

Parque Leilões de Gado - Apartado 80  
7301-901 Portalegre  
Tel: (+351) 245 366 672  
apafna@iol.pt

#### Produtores

##### Ana Isabel Dinis Real

Tapada das Pias  
7300 Urra - Portalegre  
Tel: (+351) 245 382 316

### Mel de Rosmaninho de Mértola

#### Produtores

##### APIGUADIANA

Rua D. Sancho II, nº 15  
7750-350 Mértola  
Tel: (+351) 964 370 950  
apiguadiana@hotmail.com

##### Nuno Marques - Comércio de Mel

Monte dos Bens - Caixa Postal 2234  
7750-403 Santana de Cambas  
Tel: (+351) 286 655 245 / 968 482 338  
montedossbens.mel@gmail.com  
www.montedossbens.com



# ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES E GESTÃO "AMEIXA D'ELVAS" DOP

## Comercialização ameixas, damascos e nozes

**Monte do Mato, de Pedro Faria Bravo**

Corte da Velha  
7750 Corte da Velha  
Tel: (+351) 963 765 544  
montedomato@hotmail.com  
www.montedomato.com

**Melaria Flor de Rosmaninho**

Via Glória - Caixa Postal 3628  
7750-810 S. Sebastião dos Carros  
Tel: (+351) 286 675 257  
melariaflordorosmaninho@hotmail.com  
www.melariaflordorosmaninho.tk/

**Pedro Duarte Seno Pernas**

Moreanes - Caixa Postal 1898  
7750-409 Santana de Cambas  
Tel: (+351) 968 060 748  
pedro.pernas@hotmail.com

**Hélio da Palma Mestre**

Azinhãl - Caixa Postal 7523  
7750 -020 Alcaria Ruiva  
Tlm: (+351) 916 412 569

**Paulo Alexandre Reis Guerreiro**

Monte Santana de Baixo  
Caixa Postal 4112  
7750-620 S. Miguel do Pinheiro  
Tel: (+351) 934 159 895

**A Colmeia do Belchior**

**Mel e Material Apícola Lda.**  
Monte das Pias - Cx. Postal 8615  
7750-383 Mértola  
Tel: (+351) 286 998 158 / 218 151 670  
Tlm: (+351) 967 059 887  
leonel.belchior@gmail.com

**Locais de Venda**

**Mercado Municipal Mértola** (Mértola); **Loja da Terra** (Mértola); **Sede do Parque Natural do Vale do Guadiana** (Mértola); **Cooperativa Oficina de Tecelagem** (Mértola); **Loja da Cidália** (Mértola); **Mini-Mercado Rosa & Rodrigues, Lda.** (Mértola); **Benvida & Dias** (Mértola); **Nutridil - Comércio de Produtos Dietéticos** (Lisboa); **Supermercados Selecção, Lda** (Cacém); **Supermercado Atlântico, Lda** (Almada); **Sabor d'Aldeia** (Almada); **Frutidoce, Lda** (Prior Velho); **Favo das Regiões, Produtos Alimentares** (Buraca); **Supermercados Europa** (Amadora); **Maça Real** (Amadora); **Sorriso Alentejano** (Amadora); **Ervanária Erbos de Queluz** (Queluz); **Naturbeja - David António B. Nascimento Palma** (Beja); **Tradição à Letra - Prod. Alimentares, Unipessoal** (Almada); **Mimos do Alentejo** (Albufeira); **Tradição Alentejana** (Estremoz); **Próvida - Produtos Naturais** (Raposeiras); **Sabores do Alentejo** (Beja); **Sabores de Lés a Lés** (Estoril e Lisboa).

**Pão Alentejano de Mértola****Produtores**

**Costa, Esperança, Dias & João, Lda.**  
S. Pedro de Sólis - Caixa Postal 4069  
7750-715 São Pedro de Sólis  
Tel: (+351) 286 453 148 / 965 616 582  
duartedias@sapo.pt

**Maria do Rosário Martins Ruivo**

Alves - Caixa Postal 2621  
7750-402 Santana de Cambas  
Tel: (+351) 286 655 361

**José Inácio Guerreiro & Filhos, Lda**

Corredoura - Caixa Postal 4227  
7750-628 S. Miguel do Pinheiro  
Tel: (+351) 286 485 330

**Padaria do Espírito Santo**

Espírito Santo - Caixa Postal 3274  
7750-213 Espírito Santo

**Padaria Flor do Guadiana, Lda.**

Rua Dr Afonso Costa, 100  
7750-352 Mértola  
Tel: (+351) 286 612 194

**Fernando Martins Francisco**

Monte Fialho - Caixa Postal 4126  
7750-706 Mértola

**Virgílio Diogo Campos**

Monte Fialho - Caixa Postal 4128  
7750-706 S. Pedro de Sólis

**António Francisco Maio**

Roncão - Caixa Postal 3906  
7750-627 S. Miguel do Pinheiro  
Tel: (+351) 286 485 186

**Gilberto Manuel Palma Silva Teixeira**

Roncão - Caixa Postal 3904  
7750-627 S. Miguel do Pinheiro

**Padaria Silvestre & Silvestre, Lda.**

S. Pedro de Sólis - Caixa Postal 4009  
7750-715 S. Pedro de Sólis

**Justa de Deus Rodrigues Palma**

Vale de Açor de Baixo - Cx. Postal 47  
7750-030 Alcaria Ruiva  
Tel: (+351) 286 991 110

**Maria José Alho Palma**

Boisões - Caixa Postal 4813  
7750-802 S. Sebastião dos Carros

**Seara de Pão, Lda.**

S. Miguel Pinheiro - Cx. Postal 4488  
7750-628 S. Miguel do Pinheiro  
Tel: (+351) 286 485 171

**António Manuel Filipe**

Via Glória - Caixa Postal 3607  
7750-810 S. Sebastião dos Carros  
Tel: (+351) 286 675 254

**Locais de Venda**

Nos produtores indicados ou em **Loja da Terra** (Mértola); **Mini Mercado Rolha** (Mértola); **Mini Mercado**

**Rosa & Rodrigues** (Mértola); **Mini Mercado Malagueta** (Mértola); **Supermercado Frescos e Companhia** (Beja); **Supermercado Barriga** (Santa Catarina, Tavira); **Mini-Mercado Sena** (Tavira); **Aromas da Quinta** (Faro); **Supermercado Sol** (Lombos, Carcavelos); **A Nossa Casa** (Deiras); **Mini-Mercado Paula** (Vargem Mondar, Lisboa); **Mini-mercado Isabel** (Lage, Lisboa); **Pomar de Caxias** (Caxias, Lisboa); **Supermercado VIP** (Cascais); **Nutrissense Prod. Alim., Lda** (Aboboda, Lisboa); **Mini-mercado Ritos** (Monte Abraão, Queluz); **Mini-mercado "As Cachopas"** (Queluz); **Supermercado "O Peixinho"** (Pendão, Belas).

**Perdiz Vermelha de Mértola****Produtores**

Os produtores/caçadores podem ser contactados através das Zonas de Caça Associativas.

**Locais de Venda**

**Restaurantes: Avenida** (Rua Dr. Afonso Costa, nº31, 7750-352 Mértola / Tel: 286 612 458); **"O Brasileiro"** (Monte S. Luís, 7750-296 Mértola); **Cegonha Branca** (Av. Aureliano Mira Fernandes, nº 2-C, 7750-320 Mértola / Tel: 286 612 210); **A Esquina** (Rua Dr. Afonso Costa, nº27, 7750-352 Mértola / Tel: 286 611 081); **Alengarve** (Av. Aureliano Mira Fernandes, nº20, 7750-320 Mértola / Tel: 286 612 210); **Casa de Pasto "Tamuje"** (Rua Dr. Serrão Martins 34/36, 7750-355 Mértola / Tel: 286 611 115); **"O Repuxo"** (Av. Aureliano Mira Fernandes, 7750-320 Mértola / Tel: 286 612 563); **"O Pescador do Guadiana"** (Penha d'Água, Caixa Postal 3128 7750-221 Espírito Santo / Tel: 286 675 417) **Fatana** (S. João dos Caldeireiros, nº48, 7750-513 S. João dos Caldeireiros Tel: 286 975 116); **S. Domingos** (Rua Dr. Rocha, nº2, Mina de S. Domingos, 7750-169 Corte do Pinto / Tel: 286 647 187); **Alentejo** (Rua Grande nº3 Moreanes, 7750-409 Santana de Camba / Tel: 286 655 133); **2 DD** (Vale de Açor de Baixo, 7750-044 Alcaria Ruiva / Tel: 964 651 666); **Alcarial** (Monte Gatão, Apartado 21, 7750-715 Mértola / Tel: 963 087 182).

**Pimentão do Carvalhal****Produtores**

**Pimentão do Carvalhal de Hugo Ant. Realinho do Nascimento**  
Rua padre Anacleto, nº 6  
7300-201 Portalegre  
Tel: (+351) 245 330 291  
harnhugo@hotmail.com

**Locais de Venda**

Directamente no produtor e no comércio tradicional.

**Polvo do Sudoeste Alentejano****Locais de Venda**

**Em fresco:** estabelecimentos comerciais ou vendedores ambulantes legalizados para o efeito.  
**Cozinhado:** diversos restaurantes do Concelho de Odemira.

**Presunto e Paleta de Barrancos DOP****Agrupamento de Produtores**

**ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano**  
Rua Armação de Pêra, nº 7  
7670-259 Ourique  
Tel: (+351) 286 518 030  
acpaourique@gmail.com

**Produtores**

**Barrancarnes, SA**  
Eiras Altas, Apartado 2  
7230-199 Barrancos  
Tel: (+351) 285 958 030  
Fax: (+351) 285 958 531  
barrancarnes@barrancarnes.com  
www.barrancarnes.com

**Presunto e Paleta de Campo Maior e Elvas IGP****Agrupamento de Produtores**

**ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano**  
Rua Armação de Pêra, nº 7  
7670-259 Ourique  
Tel: (+351) 286 518 030  
acpaourique@gmail.com

**Presunto e Paleta de Santana da Serra IGP****Agrupamento de Produtores**

**ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano**  
Rua Armação de Pêra, nº 7  
7670-259 Ourique  
Tel: (+351) 286 518 030  
acpaourique@gmail.com

**Produtores**

**Montaraz de Garvão - Transformação Artesanal de Porco Alentejano, Lda.**  
Lugar da Sardôa, 7670-132 Garvão  
Tel: (+351) 286 555 410  
Fax: (+351) 286 555 409  
montaraz@montaraz.pt  
www.montaraz.pt



Presunto e Paleta do Alentejo DOP

**Agrupamento de Produtores**

**ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano**

Rua Armação de Pêra, nº 7  
7670-259 Ourique  
Tel: (+351) 286 518 030  
acpaourique@gmail.com

**Produtores**

**CATET - Companhia Alentejana de Enchidos Tradicionais, Lda.**

Zona Industrial de Sousel, Lote 58-C  
7470-200 Sousel  
Tel: (+351) 268 550 140  
Fax: (+351) 268 550 145  
geral@montanheira.com  
www.montanheira.com

Queijo de Évora DOP

**Produtores**

**Monte do Ganhão, Lda.**

Quinta de Santo António  
7470-209 Sousel  
Tel: (+351) 268 554 413  
montedoganhao@gmail.com

**Locais de Venda**

Directamente no produtor e em superfícies comerciais.

Queijo de Nisa DOP

**Agrupamento de Produtores**

**Natur-al-Carnes**

Estrada Nacional 246, Parque de Leilões de Gado de Portalegre  
7301-901 Portalegre  
Tel: (+351) 245 366 227  
natur-al-carnes@iol.pt

Queijo Mestiço de Tolosa IGP

**Agrupamento de Produtores**

**Natur-al-Carnes**

Estrada Nacional 246, Parque de Leilões de Gado de Portalegre  
7301-901 Portalegre  
Tel: (+351) 245 366 227  
natur-al-carnes@iol.pt

Rebuçados de Ovos de Portalegre

**Agrupamento de Produtores**

**Natur-al-Carnes**

Estrada Nacional 246, Parque de Leilões de Gado de Portalegre  
7301-901 Portalegre  
Tel: (+351) 245 366 227  
natur-al-carnes@iol.pt

**Produtores**

**Natália da C. Martinho Sardinha**

Rua Eça de Queiroz, Lote 4, Esqº  
7300 Portalegre  
Tel: (+351) 245 201 275  
luissardinha1@sapo.pt

**Rosária Maria Maroco**

R Alexandre Herculano, nº6, R/c Esqº  
7300-121 Portalegre  
Tel: (+351) 245 205 481 / 965 288 588  
rosariamaria.corventuais@gmail.com

**Aromas à Solta**

Estrada da Serra, nº32  
7300-085 Portalegre  
Tel: (+351) 245 906 541  
Tlm: (+351) 965 416 630  
tombalobos@gmail.com

**Cesaltina Bandejas**

Rua Pedro M. gaio, nº5  
7300-335 Alegrete  
Tel: (+351) 968 054 343  
pedro\_bandeiras1@hotmail.com

**Locais de Venda**

Nos produtores indicados e em **Casa Mã-Jó** (Rua D. Augusto Ed. Nunes, 1, 7300-127 Portalegre / Tel: 245 201 341 luissardinha1@sapo.pt).

Salsicharia de Portalegre

**Agrupamento de Produtores**

**Natur-al-Carnes**

Estrada Nacional 246, Parque de Leilões de Gado de Portalegre  
7301-901 Portalegre  
Tel: (+351) 245 366 227  
natur-al-carnes@iol.pt

**Produtores**

**CATET - Companhia Alentejana de Enchidos Tradicionais, Lda.**

Zona Industrial de Sousel, Lote 58-C  
7470-200 Sousel  
Tel: (+351) 268 550 140  
Fax: (+351) 268 550 145  
geral@montanheira.com  
www.montanheira.com

**Locais de Venda**

Directamente no produtor e em superfícies comerciais.

**Mel Serra de Portel:**  
A mesma qualidade numa nova imagem



Rua da Bica, n.º 1 - Amieira - 7220-110 Portel  
Tlf.: +351 266611395 / +351 217607538  
Tlm.: +351 919867864 / +351 919417388  
Email: melserraportel@gmail.com / Site: http://melserraportel.pt  
f melserraportel

# ENIGMA editores

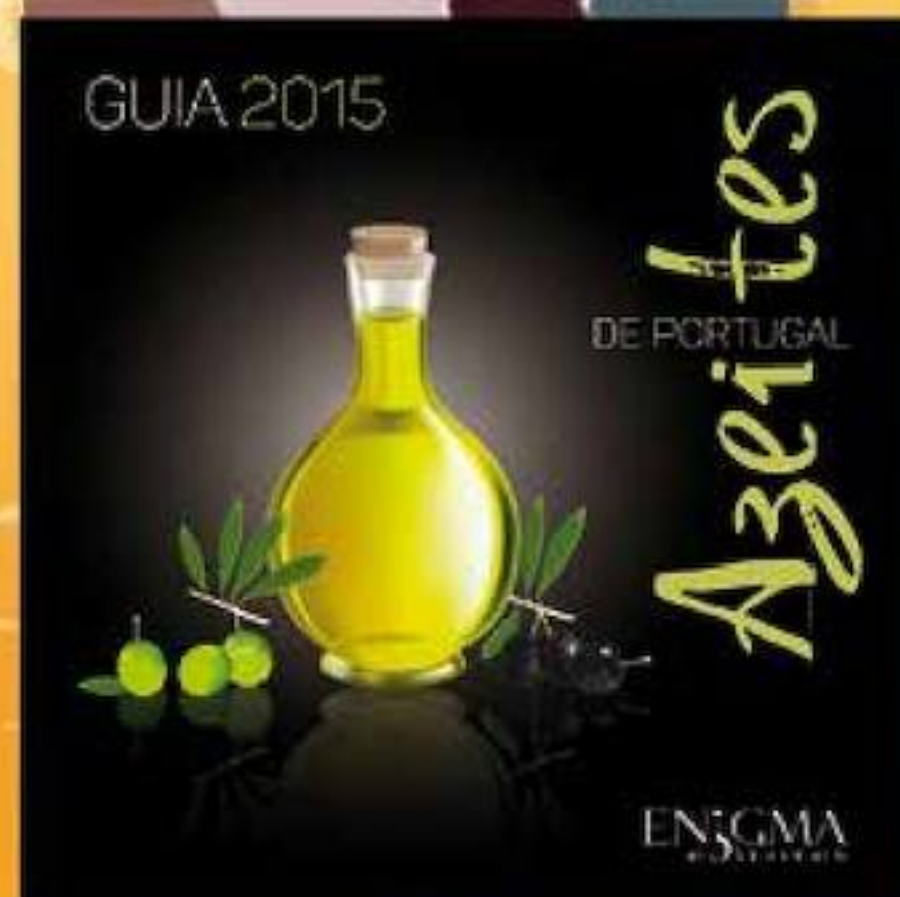
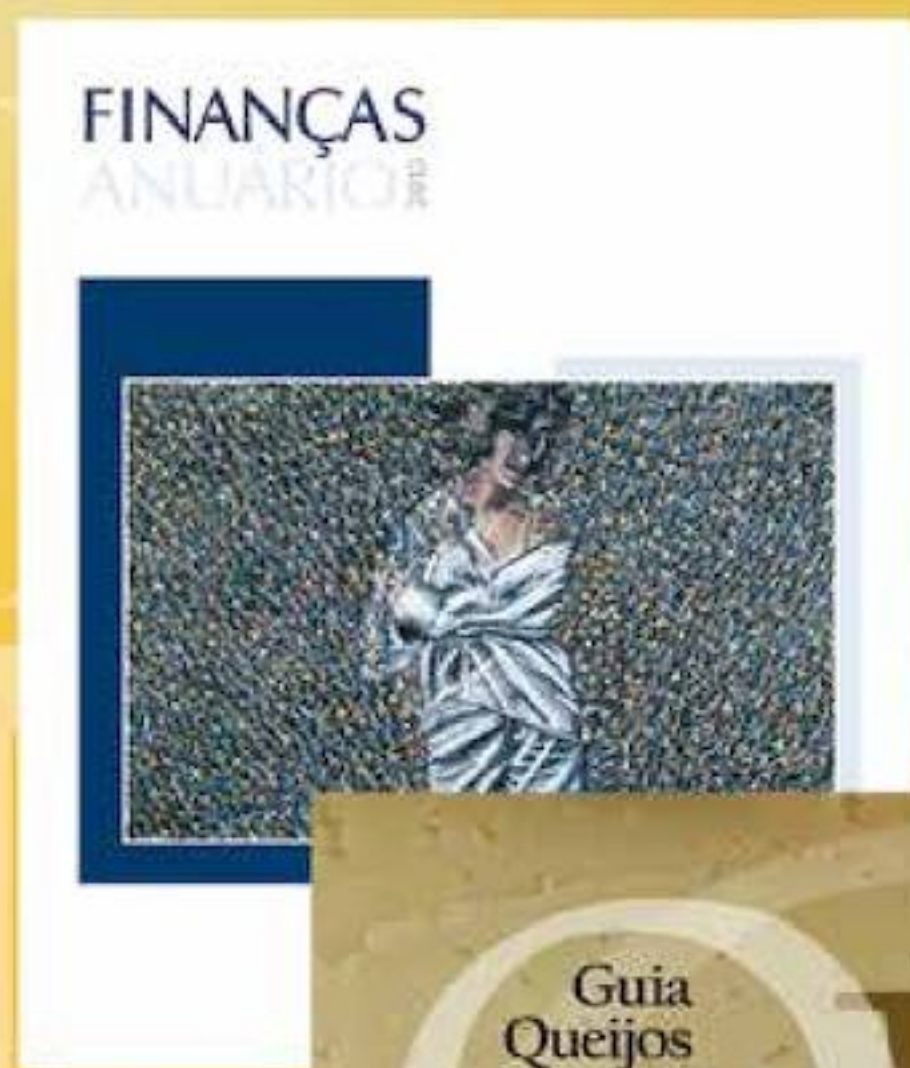
**Enigma Previsível - Editores, Lda.**

Rua Gabriel Constante, Lote 230, Bloco D - Loja 8

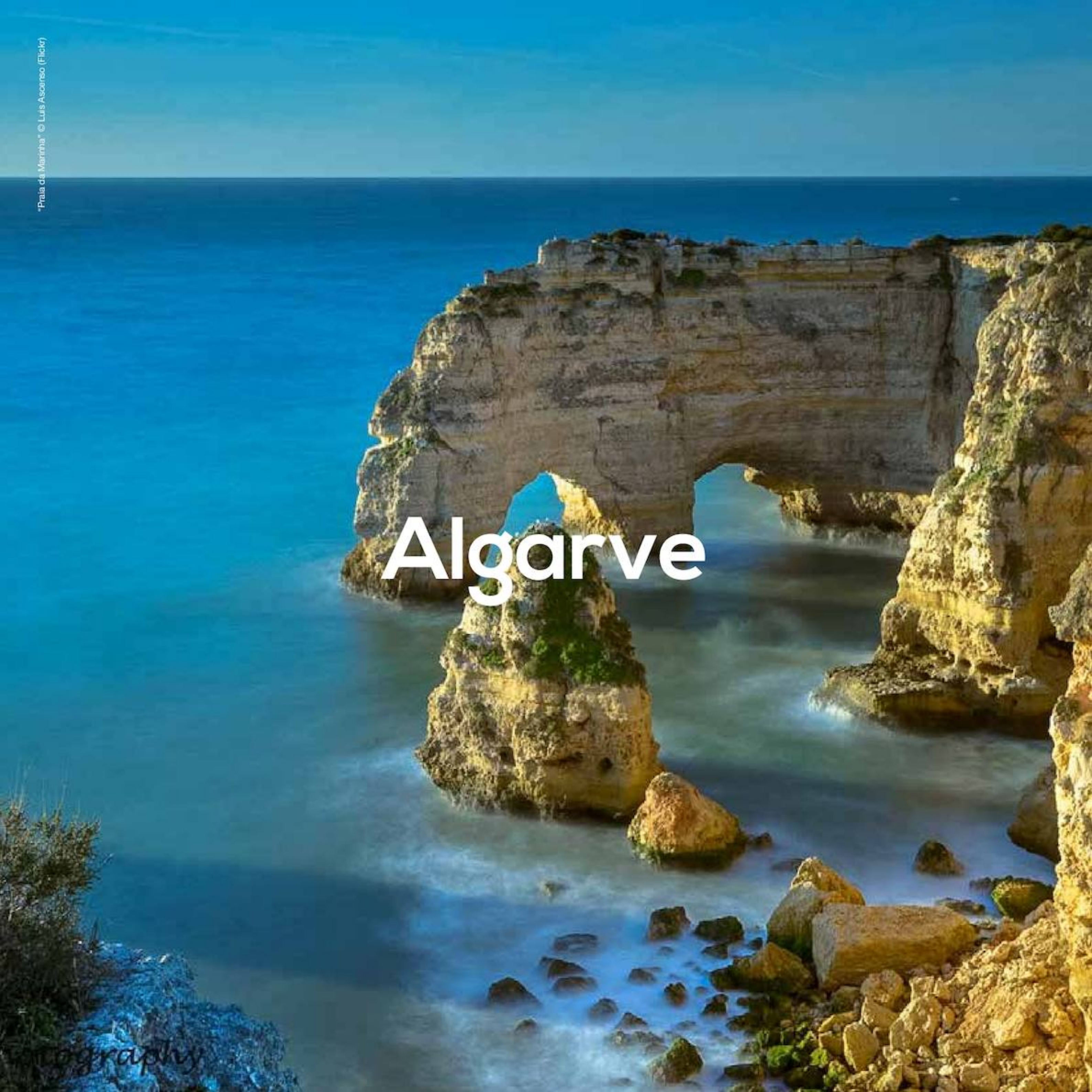
Bairro de Loios, 1950-139 LISBOA

Tel.: 218 205 212/3 | Fax: 218 238 980 - E-mail: [editores@enigmaprevisivel.pt](mailto:editores@enigmaprevisivel.pt)  
[www.calameo.com/accounts/597853](http://www.calameo.com/accounts/597853) | [www.enigmaprevisivel.wix.com/editores](http://www.enigmaprevisivel.wix.com/editores)

## EDIÇÃO, MAQUETIZAÇÃO E IMPRESSÃO DE ANUÁRIOS E REVISTAS



# Algarve



## Azeites, Aguardentes e Licores “Sabor do Sul”

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

São Brás de Alportel.

### Forma de apresentação comercial

Azeite: caixas de cartão com 6 garrafas de vidro com 0,75l de capacidade/cada.

Aguardentes: caixas de cartão com 6 garrafas com 0,50 l (aguardente de medronho) ou 0,70 l (aguardente de figo);

Licores: caixas de cartão com 6 elegantes garrafas triangulares de vidro com 200 ml de capacidade/cada;

### Forma de utilização

O azeite virgem extra é adequado para ser consumido em cru, como tempero final em saladas frescas, sopas, massas, peixes grelhados ou cozidos. No caso de se pretender um azeite com um sabor mais vincado, mais persistente, deve-se usar o azeite virgem. Só este último deve ser usado em processamentos culinários, como guisados e frituras.

Tanto as aguardentes como os licores podem ser servidos, à temperatura ambiente ou frescos, como aperitivo (antes da refeição) ou como digestivo (após a refeição).

Podem também ser usados em cocktails.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

**Azeite:** deve ser conservado à temperatura ambiente, ao abrigo da luz e do calor e a embalagem deve ser devidamente fechada após uso para evitar a oxidação. Se devidamente conservado tem um prazo de 18 meses.

As **aguardentes** e os **licores** não têm prazo de validade. Devem ser guardados em local fresco e seco, ao abrigo da luz directa. Por se tratar de um produto natural os licores poderão apresentar um ligeiro depósito.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



### Os produtos “Sabor do Sul”

**Azeite:** apresenta características que permitem a sua qualificação como Azeite Virgem Extra (com acidez máxima de 0,8º) e Azeite Virgem (com acidez entre 0,9º e 2º). É obtido por processos mecânicos, a partir dos frutos das variedades Maçanilha Algarvia presente em 60% e Galega Vulgar, presente em 35%. São toleradas outras variedades num máximo de 5%.

**Aguardente de Medronho e de Figo:** bebida espirituosa obtida a partir da destilação de frutos maduros do medronheiro (aguardente de medronho) e de figos secos (aguardente de figo) depois de fermentados. É uma bebida incolor com aroma intenso e perfumado ao fruto donde provém. Sabor equilibrado com um final de boca prolongado. A aguardente de medronho tem um teor alcoólico de 47% e a de figo 45%.

**Licores:** licores diversos produzidos com as tradicionais aguardentes algarvias (medronho ou figo), através do método de maceração dos frutos e/ou ervas aromáticas, segundo receitas seculares algarvias, não sendo adicionados corantes nem conservantes. Os frutos /ervas utilizados e que dão o nome aos diversos licores são: medronho, figo, poejo, canela, salva-ananás, menta e mel.

Esprememos as melhores  
azeitonas amadurecidas no Algarve

Fazemos alquimia na  
nossa destilaria tradicional

Usamos apenas as nossas  
aguardentes, combinadas com  
selecionados e naturais ingredientes

# Sabor do Sul

We squeeze the very best  
olives that grows in Algarve

We do the magic in our  
traditional distillery

We use our own best spirits,  
mixed with the finest  
and natural ingredients

Descubra o sabor da tradição  
milenar do azeite, das famosas  
aguardentes e genuínos licores  
do Algarve

Discover the flavour of the olive oil  
ancient tradition, the famous spirits  
and genuine liquors made in Algarve



[pecoliva@sapo.pt](mailto:pecoliva@sapo.pt)

Tel: +351 914 959 618

+351 289 791 611 / +351 289 842 247

[www.sabordosul.pt](http://www.sabordosul.pt)

[www.facebook.com/sabordosul.algarve](https://www.facebook.com/sabordosul.algarve)

## Licores Tradicionais do Algarve da Fazenda do Cré

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Os Licores são produzidos na Fazenda do Cré (Fuzeta), entre Olhão e Tavira.

### Forma de utilização

Os Licores podem ser servidos como aperitivo (antes da refeição) ou como digestivo (após a refeição).

Podem ser bebidos à temperatura ambiente ou frescos.

A generalidade das pessoas prefere-os frescos.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Os Licores não têm prazo de validade.

As garrafas devem ser mantidas na vertical e guardadas ao abrigo da luz e calor. Por se tratar de um produto natural poderá apresentar um ligeiro depósito.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Os Licores da Fazenda do Cré são feitos como fazia a minha Avó. As ervas eram escolhidas. umas tinham que ser verdes, outras tinham que ser secas, não podiam ter flor, só se podiam apanhar numa determinada época do ano... enfim, cada Licor tem o seu segredo.

Depois de bem lavadas são escolhidas, cortadas e postas a macerar numa boa Aguardente. Usamos a Aguardente de Figo da zona da Serra do Caldeirão já que é a mais abundante e tradicional na região.

Após uns meses a macerar (também aqui há segredos) ... umas são mais rápidas, bastando algumas semanas, outras precisam de um ano! Em média a maceração dura cerca de 6 meses. Passado esse tempo os aromas, os sabores e a cor passaram para a Aguardente.

Está na altura de filtrar e adicionar o xarope de açúcar. Depois disso temos que esperar ...

Os Licores precisam de estagiar.

Assim se fazem os Licores da Fazenda do Cré – Licores Tradicionais do Algarve, sendo o mais característico (e o mais famoso) o Licor de Alfaroça. Mas também fazemos de Canela, Figo, Poejo, Laranja, Limão e Medronho.

## Queijo Fresco de Cabra do Azinhal

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

A produção do leite depende da existência de pastagens naturais, sendo naturalmente limitada às zonas serranas dos concelhos de Alcoutim, Castro Marim, Vila Real de Santo António e Tavira. A produção do queijo é feita exclusivamente na freguesia do Azinhal, Concelho de Castro Marim

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar no frigorífico, entre 2º e 6ºC; consumir até 5 dias após fabrico.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



Queijo fresco, de leite de cabra, sem crosta e de cor branca. O seu formato é de tipo cilíndrico médio, com peso entre 150 e 200 g. Respeita a forma ancestral de fabrico da serra algarvia, sendo produzido exclusivamente a partir de leite de cabra de Raça Algarvia, alimentada exclusivamente nas pastagens naturais da região. Foi recuperada a tradição de uso do cardo (planta espontânea na região) como agente coagulante. É ainda usado sal tradicional de Castro Marim, um produto 100% natural. Durante o fabrico podem ser-lhe adicionadas ervas aromáticas.

## Sal Marinho Tradicional , Flor de Sal e Sal Líquido de Castro Marim



Obtida de forma tradicional, a flor de sal de Castro Marim é constituída por finos cristais em palhetas, cuja disposição os torna mais leves, frágeis e fáceis de quebrar e que flutuam na superfície da salina. Deve ser usada em pratos já confeccionados, tal como saladas ou carne grelhada. O sal de Castro Marim apresenta uma constituição sólida, de cristais cúbicos, duros, difíceis de quebrar entre os dedos. Distingue-se pelas suas características organolépticas, sendo mais aromático do que o sal industrial. É indicado para todo o tipo de uso culinário, realçando o sabor dos alimentos, não os salgando de forma agressiva. Contém a maior parte dos sais minerais e oligoelementos presentes na água do mar, São especialmente ricos em magnésio, apresentando a flor de sal e o sal, respectivamente, 6,9 g/kg e 10,8 g/kg. Mantém uma relação equilibrada entre a percentagem de sódio e de potássio. Apresentam-se naturalmente puros, isentos de metais pesados, de radioactividade e de resíduos de pesticidas. O Sal líquido de Castro Marim é obtido pela recolha das águas remanescentes nos talhos, após o fim da safra anual e que compreende o processo de cristalização do sal tradicional e a recolha manual de flor de sal, de Junho a Setembro.

Estas águas, com alta densidade de sais minerais, apresentam uma composição especial, altamente concentrada em compostos minerais de difícil precipitação, como o sulfato e cloreto de magnésio ou o cloreto de potássio e um teor menor de sódio relativamente ao sal e flor de sal de Castro Marim. Tem sabor salgado com finalização amarga.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

As salinas de Castro Marim ocupam uma área bastante significativa da Reserva Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António (cerca de 300 ha ao longo do estuário do Guadiana) abrangendo um conjunto de 56 salinas, demarcadas pelos diversos esteiros.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Deve ser acondicionado em frascos de vidro ou em embalagens estanques, em ambiente fresco e seco. Nestas condições tem uma validade mínima de 2 anos. A flor de sal de Castro Marim também se pode apresentar com ervas aromáticas ou com Vinho do Porto, tendo nestas circunstâncias uma duração de 2 anos. O sal líquido de Castro Marim apresenta-se em frascos cónicos de PET, com 125 ml ou 200 ml, transparentes, dotados de aspersor manual, permitindo dosear a quantidade pretendida.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



## Batata Doce de Aljezur (IGP)

A batata doce de Aljezur é a raiz adventícia da planta "*Ipomoea batatas* L. (syn. *Batatas edulis*)" da variedade Lira. Tem pele de cor púrpura ou castanho-avermelhada e polpa amarela, rica em açúcares e amido, muito saborosa e macia. Cada exemplar tem dimensões apreciáveis e peso entre 50 g e 450 g.

### Área geográfica (produção)

Concelho de Aljezur e freguesias de S. Teotónio, S. Salvador, Zambujeira do Mar, Longueira/Almograve e Vila Nova de Milfontes, do concelho de Odemira.



## Citrinos do Algarve (IGP)

Citrinos provenientes de diversas espécies – Laranjeiras, Clementinas, Tangerineiras, Toranjeiras e Limoeiros e variedades. Os frutos caracterizam-se genericamente pela sua casca fina, lisa, de cor intensa, homogénea e típica da respectiva variedade e pelo seu elevado teor de sumo, particularmente doce.

### Área geográfica (produção, tratamento e acondicionamento)

Concelhos de Albufeira, Castro Marim, Faro, Lagoa, Lagos, Monchique, Olhão, Portimão, S. Brás de Alportel, Silves, Vila Real de Santo António, Loulé (com excepção da freguesia de Ameixial) e Tavira com excepção da freguesia de Cachopo.



## Mel da Serra de Monchique (DOP)

Mel de cor amarela escura, com níveis de cristalização normal, com uma composição variada em pólen da flora da região. Sabor suave devido, em grande parte, à presença de citrus e prunus. É particularmente rico em sais minerais.

### Área geográfica (produção)

Algumas freguesias dos Concelhos de Monchique, Aljezur, Portimão e Silves.



## Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira (DOP)

O «Sal de Tavira», sal marinho, é constituído por cristais que se formam no fundo (em argila natural) dos talhos. Os seus cristais, de forma flocular e cúbica, desfazem-se, até um determinado ponto, apenas com a mão, distinguindo-se de forma evidente do cloreto de sódio comum.

A «Flor de Sal de Tavira» apresenta diferentes níveis de sais minerais e é bem mais frágil à fricção que o «Sal de Tavira». É constituída por lamelas finíssimas que ao mínimo contacto com a mão se desfaz em cristais muito pequenos e leves permitindo a sua utilização direta «na mesa», onde o simples contacto com a humidade da comida, faz com que a flor de sal de Tavira se dissolva e acentue o sabor natural dos alimentos.

### Área geográfica (produção)

Freguesias de Santa Luzia, Santiago e Santa Maria do concelho de Tavira.



SAL E FLOR DE SAL  
TRADICIONAL DE  
CASTRO MARIM

### Azeites, Aguardentes e Licores "Sabor do Sul"

Pecoliva - Soc. Ind. e Pecuária do Algarve, Lda.

Sítio da Chibeira  
8150-028 São Brás de Alportel  
Tel: (+351) 289 842 247  
pecoliva@sapo.pt  
www.sabordosul.pt

#### Locais de Venda

Directamente no produtor. Olhão: "Porta da Serra" (Mercado Municipal); Loulé: "Mercadinho do Bacalhau" (Mercado Municipal); Faro: Restaurante "Tertúlia-Algarvia"; Portimão: "Mercearia do Algarve"; São Brás de Alportel: "Associação In Loco" (Mercado Municipal).

### Licores tradicionais do Algarve (da Fazenda do Cré)

#### Produtores

Ana Isabel Lã Fernandes Correia  
Fazenda do Cré  
8700-122 Moncarapacho (Algarve)  
Tel: (+351) 917 346 718  
info@fazendadocre.com  
www.fazendadocre.com

#### Locais de Venda

Directamente no produtor e em feiras e eventos similares. Almancil: "Apoónia"; Faro: "Retalhos de Portugal"; Olhão: "Gartacil".

### Queijo de Cabra do Azinhal

#### Produtores

ANCCRAL - Ass. Nacional de Criadores de  
Caprinos da Raça Algarvia  
Poço dos Peixes, Azinhal  
8950-033 Castro Marim  
Tel: (+351) 281 495 232  
Tlm: (+351) 968 325 706  
anccral@gmail.com

#### Locais de Venda

Quejaria do Centro Multiusos do Azinhal.

### Sal e Flor de Sal de Castro Marim

#### Produtores

Terras de Sal, CRL  
Rua Dr. José Alves Pereira, s/n  
Apartado 25  
8950-138 Castro Marim  
Tel: (+351) 281 531 467  
Tlm: (+351) 962 377 213  
geral@terrasdesal.com  
www.terrasdesal.com

#### Locais de Venda

Directamente no produtor.

Publicidade



## Cooperativa Terras de Sal C.R.L.

*Mil anos de tradição à sua mesa*



R. Dr. José Alves Moreira, s/n, Apartado 25 - 8950-138 Castro Marim  
Telf: +351 281 53 14 67 ; +351 96 152 04 12 - [www.terrasdesal.com](http://www.terrasdesal.com) - [comercial@terrasdesal.com](mailto:comercial@terrasdesal.com)

# Madeira



## Bolo do Caco da Madeira

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Ilha da Madeira e do Porto Santo.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Tem uma conservação de 24 horas, tendo um paladar inegavelmente superior nas primeiras horas após a saída do forno.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado.



O Bolo do Caco da Madeira é uma massa de pão de trigo, batata-doce, fermento de padeiro e/ou "massa lêveda", água e sal, sendo um produto típico da Região Autónoma da Madeira. Feita e fermentada a massa do Bolo do caco da Madeira, divide-se em bolas que se achatam a formar uma bolacha com a espessura de 3 cm e um palmo de diâmetro. Cozido tipicamente sobre uma pedra de basalto quente, ou "caco", é daqui que surge o seu nome original Bolo do Caco. Apresenta um sabor e aroma doce resultante da Batata-Doce que é componente integrante do Bolo do Caco da Madeira. A massa é macia, fruto da sua cozedura directamente sobre a pedra quente. Serve-se normalmente, ainda quente, barrado com manteiga de alho e salsa.

### História

A origem do Bolo do Caco da Madeira é muito remota e tudo indica dever-se à influência árabe na sociedade madeirense, a qual data ao século XV. Esta presença está directamente relacionada com a cultura da cana-de-açúcar e a primeira fase da implantação da vinha, quando «à ilha chegaram os primeiros escravos guanches, marroquinos e africanos, que contribuíram para o arranque económico do arquipélago». Actualmente é possível encontrar semelhanças entre o Bolo do Caco da Madeira e alguns pães que se mantêm na tradição alimentar do Magrebe, pães achatados com pouco ou nenhum fermento, do tipo "khobs" ou "kesra" e de assadura rápida. Por outro lado, a adição da batata-doce resulta da falta cíclica de cereias na Ilha d amadeira, o que obrigou os padeiros inventivos a suprirem tal falta com a adição da polpa do tubérculo. Obtiveram assim, por força da necessidade aliada ao engenho, um produto ímpar. Saliente-se a enorme diferença que resulta quer do saber fazer regional quer do enriquecimento com batata doce, fazendo do Bolo do caco da Madeira um produto único e ímpar cuja protecção urge para evitar as adulterações que abundam no mercado, designadamente no continente, lesando os produtores da Madeira e enganando os consumidores em geral.

## Licor Padre Manuel da Nóbrega

Quinta Pedagógica dos Prazeres



Licor elaborado a partir de Rum da Madeira, fabricado num muito antigo Engenho da Calheta e de ervas aromáticas provenientes da Quinta Pedagógica dos Prazeres. As ervas aromáticas são cultivadas na Quinta Pedagógica dos Prazeres, de forma natural, sem utilização de agro-químicos. O Padre Manuel Nóbrega – botânico que descobriu plantas consideradas extintas da natureza como também novas espécies como os musgos "*Nobregaea latinervis Hedena*" e "*Fissidens nobreganus Luisier & P.*" – foi o criador desta bebida, tendo oferecido a receita à Quinta dos Prazeres. Tendo como únicos ingredientes Rum da Madeira, ervas aromáticas e açúcar, este licor tem alto teor alcoólico, cor ambarina, aroma floral com um toque de caramelo e sabor adocicado e aromático, com final de boca prolongado.

### História

O Licor Padre Manuel Nóbrega é um licor com graduação alcoólica elevada contendo plantas aromáticas com efeitos de facilitadoras de digestão e de colagogas. No entanto não poderemos dizer de que se trata de um "licor terapêutico" uma vez que é altamente alcoólico. Este licor foi muitas vezes utilizado pelo Sr. Padre Nóbrega para as suas caminhadas com os pastores e guardas florestais, para se poderem aquecer e proteger das baixas temperaturas com que se deparavam durante as suas investigações e procura de plantas para incluir na colecção pessoal de plantas vasculares e hepáticas.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Prazeres (Calheta – Região Autónoma da Madeira).

### Foma de apresentação comercial

Apresenta-se em garrafas de vidro de 200 ml.

### Forma de utilização

Consumir de forma moderada, dado o teor alcoólico. É, no entanto, considerado como um bom "digestivo".

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar em ambiente fresco e ao abrigo da luz .

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço praticado em 2015 foi de 6 €/garrafa.

## Pão de Casa da Madeira

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Ilhas da Madeira e de Porto Santo.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservado em local fresco e seco, o Pão de Casa da Madeira mantém as suas características originais durante 4 a 6 dias, embora vá gradualmente endurecendo e diminuindo o seu sabor.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço praticado em 2015 foi para pães de 400 g: 0,99 €; pães de 600 g: 1,19 €; pães de 740 g: 1,49 €.



Produto tradicional da Região Autónoma da Madeira obtido a partir da amassadura de farinha de trigo, batata-doce (*Ipomoea batatas L.*), fermento de padeiro e/ou "massa lêveda", água e sal e cozido em forno de lenha. Tem formato arredondado podendo, no caso particular da zona de São Vicente, apresentar a forma de trança ou rosca, detendo o nome de «rosquilha». Apresenta uma cor heterogénea, variando com a zona de produção e/ou produtor, mas sempre na paleta dos castanhos, podendo apresentar manchas brancas de salpicado da farinha, crosta mais ou menos espessa e bem aderente ao miolo, sendo, em geral, a textura interna constituída por um miolo denso, com alvéolos irregulares, elástico e macio no paladar e cor de creme a amarelo "sujo", consoante a proporção de batata-doce que integra a massa. A batata-doce imprime à massa do produto características sápidas e de aroma inconfundíveis.

### História

No espaço rural da Região Autónoma da Madeira mantém-se bem preservada a tradição secular do fabrico próprio de pão, seja para consumo familiar, seja para troca mais alargada, sendo que este fenómeno vem adquirindo maior expressão, dinamizado por um número crescente de consumidores que valorizam cada vez mais as produções locais. Da longa história do trigo na Madeira e no Porto Santo, e conseqüentemente da sua presença na prática alimentar das populações insulares, se o produto que alcançou maior notoriedade e reputação, sobretudo junto de forasteiros, foi sem dúvida o Bolo do Caco, não deixam de existir outras "qualidades" de pães que também fazem parte da sua cultura ancestral, as quais, por assentarem num receituário base comum, devem ser agregadas sob a denominação geral de Pão de Casa da Madeira.

Estes pães apresentam um denominador comum, o qual lhes confere atributos finais particulares e distintivos, que é o facto de incorporarem como um dos ingrediente a batata-doce (*Ipomoea batatas L.*). Outro fator diferenciador consiste na sua cozedura ser realizada em fornos a lenha, alguns deles ainda construídos com "cantaria de forno", cantaria mole de cor vermelho acastanhado específica da Ilha da Madeira, a qual corresponde aos tufos ou consolidações de lamas vulcânicas. Este material foi muito utilizado no fabrico de fogareiros e de aduelas de fornos, equipamentos estes geralmente de forma semicircular de abóbada truncada.



"Funchal" © Pixabay

Publicidade

**ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA E CONFEITARIA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA**

## Salvaguardando os Produtos Tradicionais

Marcas Registadas

**AIPC RAM**



Um produto Tradicional, só é tradicional,  
quando no seu cheiro se sente a terra que deu o  
seu nome!

**Pão de Casa da Madeira**

**Bolo do caco da Madeira**

**Valorizamos e protegemos o que é Original e Único!**



## Sidra dos Prazeres

Quinta Pedagógica dos Prazeres



As variedades utilizadas para a produção de sidra da Madeira são exclusivas da Região Autónoma da Madeira, como por exemplo "pero da Ponta do Pargo", "maçã barral", "cara de dama", "pero pevide", "pero calhau" e "pero domingos". Sendo umas mais ácidas, outras mais amargas ou doces, é através da mistura das mesmas, em proporções bem reveladoras do saber fazer local, desenvolvido ao longo de gerações, que a transformação destas maçãs em sidra permite obter uma bebida fermentada, de baixo grau alcoólico, de cor citrina a amarela palha consoante as variedades utilizadas. No nariz obtêm-se notas de maçã contrabalançando com a baunilha muitas vezes presente pelas barricas de madeira utilizadas (normalmente de carvalho francês). Na boca está presente um sabor marcante, muitas vezes pelos taninos e acidez fixa da fruta utilizada, tornando-se assim a sidra da Madeira uma bebida refrescante, principalmente nas alturas de maior calor. Aroma e sabor a maçãs, com um fim de boca prolongado.

### História

A sidra é uma das mais antigas bebidas alcoólicas do mundo. Os hebreus chamavam-lhe Shekar, os gregos Sikera e os romanos Sicera.

A sidra é uma bebida que praticamente desde a descoberta da ilha até aos dias de hoje nunca deixou de ser produzida na Região, mais concretamente na zona do Santo da Serra que, ainda hoje, continua a ser o local privilegiado da produção e do consumo de sidra. Segundo relata Manuel Paquete, no início do Séc. XX a Sidra ou "vinho de peros" era uma bebida muito apreciada na Região e em 1908 existiam 18 lagares de Sidra.

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Produzida a partir de variedades exclusivas de maçãs da Região Autónoma da Madeira.

### Forma de apresentação comercial

A sidra é embalada em garrafas de vidro com capacidade de 0,75 l.

### Forma de utilização

A Sidra deve ser servida a uma temperatura de 6°C. Pode ser servida como aperitivo e/ou a acompanhar pratos de peixe ou ainda acompanhar pratos de carnes brancas.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Conservar ao abrigo de fontes de calor e da luz solar direta. Conservar em local fresco e seco.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço praticado em 2015 foi de 3 € por garrafa de 0,75 l.



Fábrica do  
**Ribeiro Sêco**

Mel-de-Cana

[www.fabricaribeiroseco.com](http://www.fabricaribeiroseco.com)



Fábrica Mel-de-Cana Ribeiro Sêco



**Enriqueça a sua mesa com produtos  
Ribeiro Sêco de qualidade!**

The original of Madeira Island



**Qualidade, Sabor e Tradição!**

Rua das Maravilhas, nº 170 - 9000-162 Funchal  
Telef.: +351 291 741 503 - Ilha da Madeira - Portugal  
GPS: 32° 39' 1" N 16° 55' 36" O



## Vinagres de Sidra

Quinta Pedagógica dos Prazeres

### Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Área geográfica

Prazeres (Calheta – Região Autónoma da Madeira).

### História

A Quinta Pedagógica dos Prazeres teve início no ano 2000, tendo iniciado a actividade com a cultura de ervas aromáticas e de uma grande variedade de maçãs regionais que se encontrava de algum modo em vias de extinção ou em risco de serem perdidas futuramente. Assim a Quinta Pedagógica dos Prazeres agarrou não só nestas culturas como noutras que julgou serem imprescindíveis tanto para a sua preservação como para a continuação do património genético da Região Autónoma da Madeira. Estes vinagres foram elaborados a partir de maçãs produzidas na própria Quinta Pedagógica dos Prazeres sem adição de fitofármacos e de várias variedades exclusivamente regionais (cara de dama, calhau, pevide, barral, ponta do pargo, etc.) assim como as ervas aromáticas e as flores. Tanto as maçãs como as ervas aromáticas e as flores foram colhidas manualmente e durante a sua época natural de maturação. Toda a produção, da sidra ao vinagre, foi feita pelo método natural, totalmente artesanal e ancestral.

### Forma de apresentação comercial

Apresentam-se acondicionados em frascos de vidro de 250 ml.

### Forma de utilização

Excelentes vinagres para serem usados tanto em saladas como em molhos de pratos de peixe ou carne.

Uma simples gota "abre" o sabor dos recheios de marisco, peixe ou carne de empadas e outros pratos recheados.

### Condições de conservação e prazo de validade médio

Guardar ao abrigo do calor ou de exposição sola directa.

### Preço indicativo em 2016

Não indicado. No entanto o preço praticado em 2015 foi de 5 €/garrafa de 250 ml.



### Os Vinagres de Sidra da Quinta Pedagógica dos Prazeres

**Vinagre de Sidra e Maracujá:** vinagre feito pelo método artesanal a partir de maçãs da Ponta do Pargo (variedade regional) e maracujá da zona da Calheta. Foi feito a partir de maçãs da Ponta do Pargo (variedade regional) e maracujá da zona da Calheta da colheita de 2006. O sumo de maçã foi fermentado e feito em sidra, foi-lhe adicionado polpa de maracujá. Sofreu a acetificação com a ajuda da madre do vinagre. Este vinagre manteve-se em barricas de carvalho americano durante 7 anos. Foi engarrafado em Março de 2014 não sofrendo qualquer filtração, pelo que apresenta alguma turvação. O vinagre de sidra tem cor de palha com aroma e sabor marcado pelo maracujá.

**Vinagre de Sidra e Evas Aromáticas:** vinagre feito pelo método artesanal a partir de Maçãs de variedades regionais, aromatizado com erva-cidreira, hortelã e orégãos. Estagiou durante 7 anos em barricas de carvalho americano. Tem aspecto límpido, cor palha aberto, aroma: frutado, levemente adocicado com a presença de notas cítricas, sabor cítrico e refrescante, com acidez persistente e prolongada e uma acidez de 6%.

**Vinagre de Sidra e Rosas:** tem como base a sidra de 2012 que foi acetificada no ano de 2013 pelo método ancestral através da introdução da madre ou mãe do vinagre existente na Quinta Pedagógica dos Prazeres e utilizada para a acetificação de todos os vinagres provenientes da Quinta Pedagógica dos Prazeres. As rosas introduzidas são as que estão plantadas na Quinta Pedagógica dos Prazeres e que são as rosas antigas que existiam tradicionalmente nas Quintas Madeirenses, podendo ainda observar-se no roseiral no Arco de São Jorge. O vinagre de sidra com rosas está límpido e de cor palha aberta. É um vinagre de carácter forte e vincado. No nariz sentem-se as notas florais em evidência. É muito persistente na boca salientando-se um agridoce onde a acidez e o adocicado proveniente das rosas estão bem notórias e marcantes.

## Anona da Madeira (DOP)

Frutos volumosos, de epiderme lisa (anona lisa) ou escamosa (anona de escamas). Os frutos lisos possuem casca fina, polpa condensada, feculenta, dura e doce, com poucas sementes. Os frutos escamosos têm casca grossa, polpa sumarenta, mole e bastante doce.



### Área geográfica (produção)

Illa da Madeira tendo particular incidência nos concelhos de Funchal, Santa Cruz, Machico e Santana.

Publicidade



Quinta  
Pedagógica  
dos Prazeres



Email: [qpedagogica@hotmail.com](mailto:qpedagogica@hotmail.com)

Site: [www.prazeresdaquinta.com](http://www.prazeresdaquinta.com)

Tlf.: +351 291 822 204

Tlm.: +351 961 731 617

**Bolo do Caco da Madeira**

---

**Agrupamento de Produtores****Ass. de Industriais de Panificação, Pastelaria e Confeitaria da Região Autónoma da Madeira**

Av. Arriaga, nº 42 B  
 Edifício Arriaga, 2º andar, Sala 5  
 9000-064 Funchal  
 Tel. (+351) 291 204 670  
 Tlm. (+351) 962 567 325  
 E-mail: geral@alpcram.pt

**Licor Padre Manuel da Nóbrega**

---

**Produtores****Fábrica da Igreja Paroquial dos Prazeres**

Rua da Igreja, 3  
 9370-603 Prazeres  
 Calheta - Madeira  
 Tel: (+351) 291 822 204 / 962 714 737  
 qpedagogica@hotmail.com

**Locais de Venda****Aeroporto da Madeira - Lojas Francas****Quinta Pedagógica dos Prazeres**

Rua da Igreja, 3  
 9370-603 Prazeres  
 Calheta - Madeira  
 Tel: (+351) 291 822 204  
 qpedagogica@hotmail.com

**Loja Saudade Madeira**

Rua João Gago, 2  
 9000-066 Funchal - Madeira

**Reid's Palace Hotel**

Estrada Monumental, 139  
 9000 Funchal - Madeira

**Pão de Casa da Madeira**

---

**Agrupamento de Produtores****Ass. de Industriais de Panificação, Pastelaria e Confeitaria da Região Autónoma da Madeira**

Av. Arriaga, nº 42 B  
 Edifício Arriaga, 2º andar, Sala 5  
 9000-064 Funchal  
 Tel. (+351) 291 204 670  
 Tlm. (+351) 962 567 325  
 E-mail: geral@alpcram.pt

**Sidra dos Prazeres da Madeira**

---

**Produtores****Fábrica da Igreja Paroquial dos Prazeres**

Rua da Igreja, 3  
 9370-603 Prazeres  
 Calheta - Madeira  
 Tel: (+351) 291 822 204  
 qpedagogica@hotmail.com

**Locais de Venda****Quinta Pedagógica dos Prazeres**

Rua da Igreja, 3  
 9370-603 Prazeres  
 Calheta - Madeira  
 Tel: (+351) 291 822 204  
 qpedagogica@hotmail.com

**Loja Saudade Madeira**

Rua João Gago, 2  
 9000-066 Funchal - Madeira

**Reid's Palace Hotel**

Estrada Monumental, 139  
 9000 Funchal - Madeira

**Vinagres de Sidra (da Fáb. Igreja Paroquial dos Prazeres)**

---

**Produtores****Fábrica da Igreja Paroquial dos Prazeres**

Rua da Igreja, 3  
 9370-603 Prazeres  
 Calheta - Madeira  
 Tel: (+351) 291 822 204  
 qpedagogica@hotmail.com

**Locais de Venda****Quinta Pedagógica dos Prazeres**

Rua da Igreja, 3  
 9370-603 Prazeres  
 Calheta - Madeira  
 Tel: (+351) 291 822 204  
 qpedagogica@hotmail.com

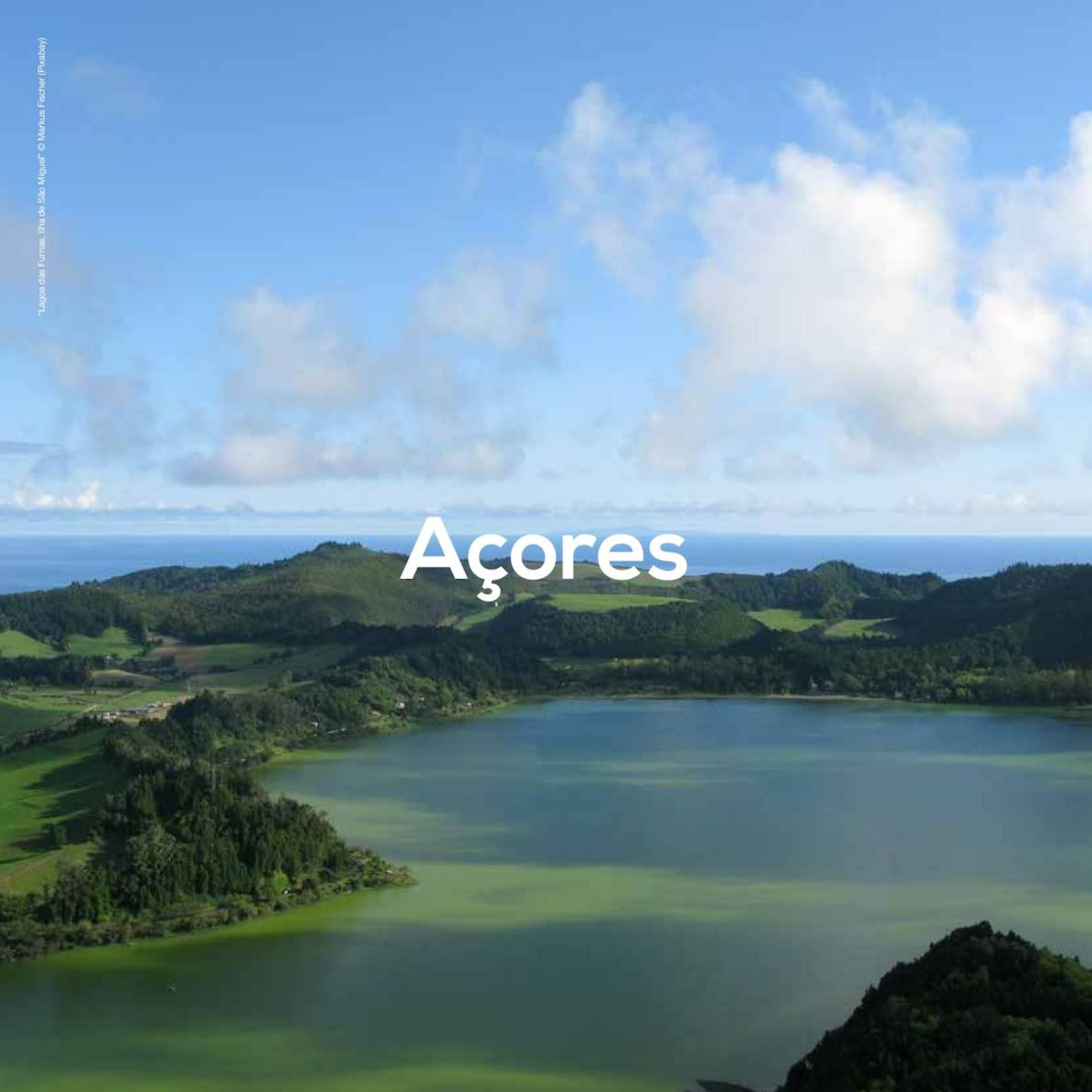
**Loja Saudade Madeira**

Rua João Gago, 2  
 9000-066 Funchal - Madeira

**Reid's Palace Hotel**

Estrada Monumental, 139  
 9000 Funchal - Madeira

# Açores



## Ananás dos Açores / São Miguel (DOP)

Frutos são, inteiros e firmes, provenientes da espécie *Ananas comosus* (L) Merrill da família das Bromeliáceas e variedade Cayene "folhas lisas". Tem forma cilíndrica, ligeiramente afusado, com casca de cor laranja forte e polpa amarela translúcida. O sabor é agridoce. Cada fruto pesa entre 900 g e 1500 g.



### Área geográfica (produção)

Ilha de S. Miguel (Arquipélago dos Açores).

## Carne dos Açores (IGP)

Carne proveniente de animais da espécie bovina nascidos, criados e abatidos na FAA, segundo os moldes tradicionais. Apresenta as seguintes características: Vitelo (a) - abate ocorre entre os 5 e os 9 meses; Novilho (a) – novilhos cujo abate ocorre até aos 24 meses de idade, ou novilhas cujo abate ocorre até aos 30 meses de idade ou até a primeira parição; Vaca - abate ocorre a partir da parição. Apresenta-se tenra, com cor que vai de rosada a vermelha escura, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura macia, com aroma e sabor característico, próprio e inerente ao modo de produção tradicional.



### Área geográfica (nascimento, cria e abate dos animais)

Todas as ilhas do arquipélago: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Pico, Faial, Graciosa, Flores e Corvo,

Publicidade

# CARNE DOS AÇORES®

FRUTO DA PASTAGEM



Agrupamento de Produtores Gestor  
Av. Alvaro M. Homem, 31  
9700-017 Angra do Heroísmo  
Tel/fax: +351 295 628 350  
info@faa.pt | www.faa.pt

## Maracujá dos Açores / S.Miguel (DOP)

Frutos são, limpos e sem vestígios de resíduos, forma ovóide, casca coriácea, lisa e brilhante, de coloração púrpura uniforme e polpa amarela dourada, muito sumarenta, ligeiramente ácida e com pequenas sementes pretas, ovais e achatadas. Perfume intenso, forte e característico.

### Área geográfica (produção)

Ilha de S. Miguel (Arquipélago dos Açores).



## Mel dos Açores (DOP)

Mel de néctar centrifugado obtido principalmente a partir dos néctares de incenso (mel de Incenso) de cor variável entre uma tonalidade quase incolor a amarelada e multiflora (mel multiflora) de cor castanha escura.

### Área geográfica (produção)

Todas as ilhas do arquipélago dos Açores.



Publicidade



*Saber fazer natural*

### CARNE DOS AÇORES IGP

Carne tenra, de cor rosada, textura macia, aroma e sabor característicos, próprios da produção tradicional, com recurso às pastagens naturais e sistema de vaca aleitante.

### Produzido por

Espaço Quinta dos Açores, Pico Redondo, 149 São Bento  
9700-211 Angra do Heroísmo, Açores  
GPS: N38° 40' 55" - W27° 11' 52"

Tel. +351 295 215 818  
Fax. +351 295 214 413

www.quintadosacores.com  
geral@grupobarcelos.com

[f/quintadosacores](https://www.facebook.com/quintadosacores)

CARNE  
DOS  
AÇORES



## Meloa de Santa Maria - Açores (IGP)

Estes frutos caracterizam-se por apresentar forma redonda a oval, casca intensamente reticulada de cor esverdeada enquanto não maduros, tornando-se amarela-esverdeada na maturação, polpa de cor alaranjada e textura macia, aromática e com um sabor doce e sumarento quando madura.



### Área geográfica (produção)

Ilha de Santa Maria, do arquipélago dos Açores.

## Queijo do Pico (DOP)

Queijo artesanal, curado, de pasta mole, pastosa, cor branca-amarelada, pouco compacta, muito untuosa, irregular e com «olhos», obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de vaca (vacas leiteiras regionais criadas em sistema livre), com coalho de origem animal. Forma de cilindro baixo (prato), boleado, regular, com abaulamento lateral nas faces e crosta amarela. Teor de gordura entre 45 e 49%. Aroma característico intenso e agradável e sabor activo e salgado.



### Área geográfica (produção e transformação)

Ilha do Pico (Arquipélago dos Açores).

## Queijo S. Jorge (DOP)

Queijo curado, artesanal, de pasta dura ou semi-dura, textura fina, por vezes quebradiça, cor amarelada, muitos olhos pequenos e irregulares, desigualmente repartidos pela massa, obtido por dessoramento e prensagem, após coagulação do leite de vaca inteiro e cru, com coalho animal. Crosta dura de cor amarela escura, por vezes com manchas castanho-avermelhadas, de aspecto liso e bem formada. Forma cilíndrica, tipo roda, com peso de 8 a 11kg, com ligeiro abaulamento lateral e também na face superior. "Bouquet" forte, limpo e ligeiramente picante.



### Área geográfica (produção)

Ilha de S. Jorge (Arquipélago dos Açores).

Publicidade



  
**Santa Catarina**  
 S. Jorge · Açores

Rua do Roque, 9 9850-079 Calheta

São Jorge – Açores

Telefone : 295 416 220

Fax : 295 416 814

E-mail: geral@atumsantacatarina.com

Site: www.atumsantacatarina.com





Cooperativa Celeiro da Terra  
Estrada Municipal Lomba do Alcaide s/n  
9650-213 Povoação Açores  
Tel/Fax + 351 296559244  
E-mail: geral@celeirodaterra.com



**VALORIZE**  
O QUE É NOSSO  
**PROMOVENDO**  
A NOSSA GENTE

#CELEIRODATERRA  
#VALORIZEOQUEÉNOSSO

*17 anos de economia  
solidária, Povoação*



# Qualifica

qualificar

promover

defender

Se pretende defender, qualificar ou promover os produtos, as explorações agrícolas, os restaurantes, as unidades de produção, de fabrico ou de venda ou as feiras de produtos tradicionais, contacte a Qualifica.

A nossa marca colectiva **ÉQUALIFICADO** pode ser usada por explorações agrícolas, produtores, artesãos, produtos, pratos gastronómicos, lojas, feiras e restaurantes que cumpram critérios específicos de acordo com o tipo de produto e ou de actividade e que sejam expressamente autorizados pela Qualifica.

 **Qualifica**  
ori**GIn**.PT

Qualifica Valoriza Tradicionais



Associação QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL

Mercado Municipal de Portalegre - Loja 114 - Rua General Conde Jorge de Avilez

7300-185 Portalegre

Telef.: +351 245 906 273 - Telemóvel: +351 927 820 832

E-mail: [qualificass@gmail.com](mailto:qualificass@gmail.com) - Site: [www.qualifica.pt](http://www.qualifica.pt)

<http://quakificavalorizatradicionais.blogspot.com>