



# 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

## Premiados 2020



## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carne Mirandesa - Lombo

Carne muito tenra e succulenta, saborosa, ligeiramente infiltrada de gordura de cor clara, muito firme e não exsudativa, atingindo elevado grau de palatabilidade nas peças designadas por Posta Mirandesa e elevada succulência no Rodiã Mirandês. Apresenta um sabor herbáceo e frutado, sendo que as infiltrações de gordura intramuscular realçam o “flavour” da carne. Apresenta cor rosada clara nos animais mais jovens, cor rosada mais carregada na categoria de novilho e vermelha clara nas classes de Vaca e Touro. A gordura é firme e não exsudativa, variando de branca a amarela, acentuando-se esta última cor à medida que os animais progridem na idade.

**Cooperativa Agro-Pecuária Mirandesa, CRL**

**Zona Industrial de Vimioso, Lote 42/45**

**5230-184 Vimioso**

**nunorpaulo@mirandesa.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro Carne Barrosã - Lombo

A Carne Barrosã apresenta uma cor vermelho vivo muito apelativa, tendo ao corte um aspecto ligeiramente húmido e marmoreado. A conjugação das características genéticas associadas a um maneio alimentar extensivo e à exclusiva alimentação dos vitelos à base de leite materno, de forragens e de cereais propiciam a precoce infiltração de ácidos gordos saudáveis no interior das fibras musculares, o que lhes confere a suculência, a tenrura e o sabor inconfundíveis, de reconhecido mérito internacional.

**Cooperativa Agrícola de Boticas**

**Av. do Eiró, n.º 19**

**5460-320 Boticas**

**geral@capolib.pt**

 **CAPOLIB**

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE BOTICAS





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carne Barrosã – Hambúrguer Congelado

Os hambúrgueres de Carne Barrosã são fabricados em duas composições distintas: apenas carne de vitela, ou carne de vitela (40%) e carne de vaca (60%). As carnes, independentemente da idade dos animais de proveniência, são sempre "Carne Barrosã - DOP. A Carne Barrosã é proveniente de bovinos da Raça Barrosã, raça autóctone portuguesa, referência emblemática da bovinicultura nacional.



**Cooperativa Agrícola de Boticas**

**Av. do Eiró, n.º 19**

**5460-320 Boticas**

**geral@capolib.pt**





9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

Medalha de Ouro

Cabrito Transmontano

Esta carne provém de cabritos abatidos entre os 30 e 90 dias de vida em que a base da sua alimentação é o leite materno. A carne diferencia-se pela qualidade organoléptica, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

**Cooperativa de Produtores de Cabrito de Raça Serrana**

**Zona Industrial de Mirandela - Rua D, nº 66**

**5370-327 Mirandela**

**caprisserra@mail.telepac.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro Borrego Serra da Estrela

É um borrego criado em explorações de regime extensivo em todas as fases de produção, está inteiramente ligado à produção do Queijo Serra da Estrela. É um borrego leve, criado exclusivamente com leite materno com um peso vivo até 12Kg e uma idade ao abate até 30 dias. As carcaças tem um peso até 7Kg, possuem a gordura subcutânea bem distribuída o que dá uma carcaça bastante homogénea e com boa apresentação em que a carne é de um paladar suave e inigualável, sendo particularmente macia e saborosa.

**Estrelacoop - Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela C.R.L.**

**Edifício Centro Coordenador de Transportes**

**Rua Quinta dos Cedros Apartado 21**

**6360-220 Celorico da Beira**

**[estrelacoop.qse@gmail.com](mailto:estrelacoop.qse@gmail.com)**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carne Cachena da Peneda - Lombo

Destaca se pela sua tenrura e sabor único. A sua cor é variável entre o rosa e vermelho claro, de acordo com a idade do animal ao abate. Com pouca gordura intramuscular de coloração branca e cremosa, uma consistência firme e ligeiramente húmida, aspecto que denota suculência. De paladar Ímpar, as suas características relacionam-se inequivocamente com o meio natural onde é produzida e com a forma de produção verificada.

**Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca Crl**

**Rua Soares Pereira .n26**

**4974-010 Arcos de Valdevez**

**cooparcosbarca@mail.telepac.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carne Marinhua - Lombo

Carne de bovino, fresca refrigerada, proveniente de animais inscritos no Livro Genealógico da raça bovina Marinhua, com ascendentes conhecidos e também inscritos no referido Livro Genealógico. A Carne Marinhua é proveniente de animais nascidos e criados na área geográfica de produção que abrange alguns concelhos dos distritos de Aveiro e Coimbra.



**EABL**

**Rua de S. João, 68 - Quinta da Medela**

**3810-455 Aveiro**

**geral@eabl.pt**







## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Hambúrguer de bovino ultracongelado

Hambúrguer de bovino ultracongelado, tem uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados. Simples e prático para uma refeição.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**cadop@carnalentejana.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Almôndegas de bovino ultracongeladas

Almôndegas de bovino ultracongeladas, têm uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados, requerendo apenas uma confecção simples e rápida.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**cadop@carnalentejana.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Carne picada de bovino ultracongelada

Carne picada de bovino ultracongelada, tem uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados. Na sua confecção requer a adição de poucos temperos.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**[cadop@carnalentejana.pt](mailto:cadop@carnalentejana.pt)**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Vazia de novilho

É uma carne tenra e succulenta, tem uma cor vermelha, marmoreada de gordura. A sua textura é suave e o aroma e sabor equilibrados.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**cadop@carnalentejana.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Lombo de novilho

É uma carne tenra e succulenta, tem uma cor vermelha, marmoreada de gordura. A sua textura é suave e o aroma e sabor equilibrados.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**cadop@carnalentejana.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Vazia de Vitelão

Carne tenra e succulenta, tem uma cor vermelha, marmoreada de gordura. A sua textura é suave e o aroma e sabor equilibrados.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**cadop@carnalentejana.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Lombo de Vitelão

Carne tenra e succulenta, tem uma cor vermelha, marmoreada de gordura. A sua textura é suave e o aroma e sabor equilibrados.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**cadop@carnalentejana.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Costeleta de Vaca Maturada

Costeleta de vaca que sofreu um processo de maturação no frio, durante um longo período de tempo. Apresenta-se de cor escura, com um acentuado perfil de gordura, mas também marmoreada, consistente mas não dura, com um sabor forte e intenso.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**cadop@carnalentejana.pt**







## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Hambúrguer de bovino fresco 100%

Hambúrguer de bovino fresco, tem uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados. Simples e prático para uma refeição.



**CARNALENTEJANA S.A**  
**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**cadop@carnalentejana.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carnalentejana - Carne picada de bovino 100% carne fresco

Carne picada de bovino fresco, tem uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados. Requer poucos temperos para a preparação de uma refeição.

**CARNALENTEJANA S.A**

**ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16**

**7350-901 Elvas**

**[cadop@carnalentejana.pt](mailto:cadop@carnalentejana.pt)**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Cordeiro Mirandês

A carne tem uma cor rosada, extremamente tenra, succulenta e muito saborosa, com aspecto pouco marmoreado. O músculo é bastante succulento e macio, a gordura é branca, consistente, não exsudativa e com uma textura macia.

**Churracoop - Cooperativa de Ovinos Mirandeses, CRL**

**Estrada Nacional 218 Posto Zootécnico de Malhadas**

**5210-150 Malhadas**

**[andreacortinhas@ovinosmirandeses.pt](mailto:andreacortinhas@ovinosmirandeses.pt)**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carne Maronesa – Lombo de vitela

Vitela – carne proveniente de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade, com peso de carcaça entre os 75 e os 130 kg;

Esta carne de vitela apresenta cor rosada, com alguma gordura de cor branca, uniformemente distribuída.



**Cooperativa Agrícola de Vila Real, CRL**

**Rua Jaime Campos – Abambres**

**5000-431 Vila Real**

**maronesacarne@sapo.pt**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carne do Jarmelo – Lombo

Lombo de bovino obtido de animais da raça Jarmelista, produzido em modo de produção biológico.

**ACRIGUARDA - ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE RUMINANTES DO CONCELHO DA GUARDA**

**ESTRADA DOS GALEGOS, SITIO DO LINO**

**6300-653 GUARDA**

**[acri.guarda@mail.telepac.pt](mailto:acri.guarda@mail.telepac.pt)**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

### Medalha de Ouro

### Carne de porco Alentejano - Presa

A Presa de Porco Alentejano é a peça mais nobre do porco. É uma carne fresca, com um alto teor de gordura infiltrada. Quando grelhada esta gordura confere à presa um sabor e uma textura únicos.

**MONTARAZ GARVÃO, LDA**

**LUGAR DA SARDOA**

**7670-132 GARVÃO – OURIQUE**

**[montaraz@montaraz.pt](mailto:montaraz@montaraz.pt)**





## 9º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 30 de Outubro de 2020

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL