



# 11º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Paiola de Porco Preto

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



Montaraz Garvão, Lda

Lugar Sardoa

7670-132 Garvão

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



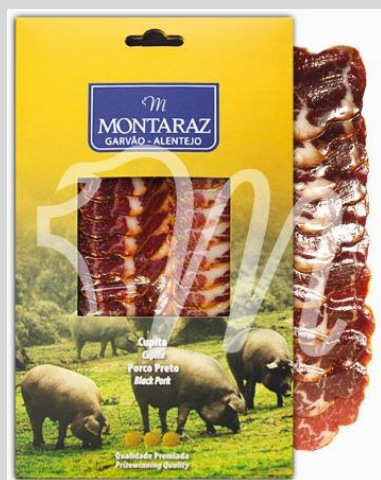
11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

## Cupita de Porco Preto

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



**Montaraz Garvão, Lda**

Lugar Sardoa

7670-132 Garvão

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



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Salsichão de Porco Preto

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



**Montaraz Garvão, Lda**

Lugar Sardoa

7670-132 Garvão

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



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

## Paio de Porco Preto

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



Montaraz Garvão, Lda

Lugar Sardoa

7670-132 Garvão

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



11<sup>o</sup> Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

### Paio do Lombo da Sertã

Enchido preparado à base de lombo de suíno, em tripa fresca salgada de porco e fechada nas extremidades com nó.

Ao seu corte apresenta uma massa perfeitamente ligada, de aspecto homogéneo, com distribuição regular dos pedaços de carne, de cor avermelhada, com cheiro e sabor a paio do lombo curado a lenha.



### Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

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



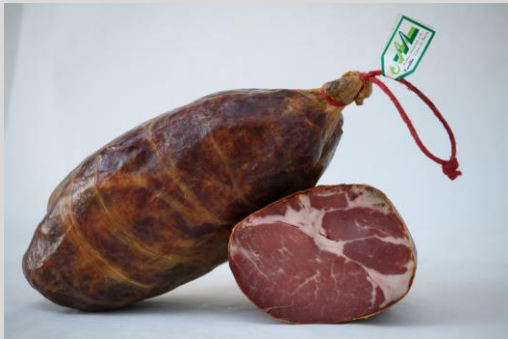
# 11º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

## Premiados 2021

## Medalha de Ouro

## Paio do Lombo C.

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



### António Abrantes, Lda

Zona Industrial, Lote 84

6230 Fundão

[enchidos@antonioabrantest.pt](mailto:enchidos@antonioabrantest.pt)



# 11º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

## Premiados 2021

## Medalha de Ouro

## Paio do Lombo

São enchidos em tripa e após este processo passam à fase da cura em fumeiro com lenha de azinho e em ambiente refrigerado. O seu aspecto exterior é roliço, rugoso, de cor castanha resultado da fase de fumeiro o seu interior é isento de gordura, com tom rosado. A consistência é macia e aveludada, com um aroma e paladar suaves.



## Minhofumeiro

Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Correlhã - Ponte de Lima

[minhofumeiro@minhofumeiro.pt](mailto:minhofumeiro@minhofumeiro.pt)



11<sup>o</sup> Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021



## Medalha de Ouro

### Paio do Lombo de Porco Preto

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



Montaraz Garvão, Lda

Lugar Sardoa

7670-132 Garvão

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



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

### Paio da Pá

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



### Servipal Lda

Alto da Chainça  
2000-502 Pernes

[servipal.piedade@gmail.com](mailto:servipal.piedade@gmail.com)



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

## Salpicão Palito

O salpicão palito apresenta uma forma cilíndrica, em tons de castanho escuro devido ao fumo de carvalho. No interior, apresenta-se de cor avermelhada e tem um aroma e sabor a vinha d'alhos.



### Salsicharia Amarantina, Lda

Caminho Vale de Pêgas, 72

4600-642 Amarante

[geral@fumeirosaogoncalo.com](mailto:geral@fumeirosaogoncalo.com)



11<sup>o</sup> Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

### Bucho da Sertã

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



### Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

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



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

## Maranho da Sertã

O maranho da Sertã apresenta uma consistência succulenta, tenra e friável. Apresenta uma cor externa entre os tons castanho claro e o castanho ligeiramente mais escuro e uma cor interna heterogénea (bege, verde escuro e avermelhado). O aroma é característico onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina, sendo aligeirado pelo presunto e chouriço magro (quando usado). Tem um sabor característico onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina.



## Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

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



# 11º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

## Premiados 2021

## Medalha de Ouro

## Maranho cozido do Fundão

Tripa cozida e cheia manualmente, personalizada na atadura, carnes cortadas em pedaços pequenos à mão. Aromatizado com serpão.



## António Abrantes, Lda

Zona Industrial, Lote 84

6230 Fundão

[enchidos@antonioabrantes.pt](mailto:enchidos@antonioabrantes.pt)



# 11º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

## Premiados 2021

## Medalha de Ouro

## Maranho da Sertã

Apresenta uma cor externa entre os tons castanho claro e o castanho ligeiramente mais escuro e uma cor interna heterogénea (bege, verde escuro e avermelhado). Apresenta um aroma característico onde se evidência a hortelã e a carne caprina e/ou ovina, sendo aligeirado pelo presunto e chouriço magro (quando usado). Apresenta um sabor característico onde se evidência a hortelã e a carne caprina e/ou ovina.



**DOM**  
*casel*  
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA

### Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

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



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

## Lombo do Cachaço

O seu aspecto exterior é roliço e um pouco tosco devido à tripa que o envolve. O seu interior é macio com corte rosado.



## Minhofumeiro

Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Correlhã - Ponte de Lima

[minhofumeiro@minhofumeiro.pt](mailto:minhofumeiro@minhofumeiro.pt)



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021



## Medalha de Ouro

### Lombo do Cachaço fumado

Produto característico da região do Alto Minho marcado pelo tempero com vinho verde tinto e por um longo período de maturação, o que lhe confere um sabor próprio e diferenciador. De salientar o processo e tempo rigoroso de fumagem e de estabilização. Produto fumado em lenha de carvalho.



### Sabores do Vez

Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial Mogueiras, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

[info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Prata

### Paiola

Enchido fumado em forma arredondada, de massa uniforme com marmoreado branco, constituído por carne e gordura de suíno, com uma cor característica das especiarias adicionadas e cheio em tripa de suíno natural.



### Servipal Lda

Alto da Chainça  
2000-502 Pernes

[servipal.piedade@gmail.com](mailto:servipal.piedade@gmail.com)



11<sup>o</sup> Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Prata

## Bucho da Sertã

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



## Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã  
6100-711 Sertã  
[caselserta@gmail.com](mailto:caselserta@gmail.com)



11º Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

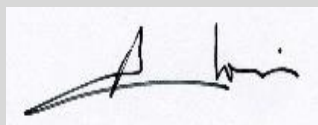
Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

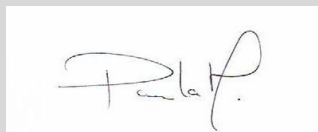
Santarém, 14 de Junho de 2021

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



11<sup>o</sup> Concurso Nacional  
de Ensacados  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021