



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Morcela da Beira

Esta morcela apresenta uma cor negra, brilhante, a sua consistência é semi-rija, tem um invólucro sem rotura e aderente à massa.

O interior apresenta uma massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspecto brilhante grumoso, de cor castanha/acinzentada, com aroma e sabor intensos.



### Coimbra Carnes, Lda

Rua do Formigal nº6 São João Campo

3025-436 Coimbra

[coimbracarnes1@sapo.pt](mailto:coimbracarnes1@sapo.pt)



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Morcela fumada

Morcela Fumada, é um enchido fumado obtido a partir de uma rigorosa selecção de carnes de suíno, essencialmente mais gordas e ensanguentadas misturadas com sangue de suíno e os respectivos condimentos.



Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL.

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

[encherim@mail.telepac.pt](mailto:encherim@mail.telepac.pt)



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

## Morcela de Arroz

Tem uma cor negra e aspecto baço. Apresenta uma consistência rija, com invólucro sem roturas e aderente à massa. O seu interior possui uma massa homogénea, perfeitamente ligada de aspecto brilhante grumoso ou pastoso, de cor castanha acinzentada ou de borra de vinho.



## Carnes Avenida, Lda

Avenida Heróis de Angola, nº127

2400-155 Leiria

[info@carnesavenida.pt](mailto:info@carnesavenida.pt)



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Morcela da Sertã

Morcela de aspecto brilhante e escuro, consistência firme, invólucro sem rupturas e bem aderente á massa.

Apresenta uma massa perfeitamente ligada, com distribuição regular dos pedaços de carne de gordura, com aroma e sabor equilibrados.



### Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

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

DOM  
*casel*  
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

## Morcela da Beira

Enchido em forma de ferradura com um aroma e sabor muito suaves e equilibrados.



## Pirezas , Lda

Largo dos Pirezas s/n  
6300-128 Guarda

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Morcela da assar

Enchido de fabrico artesanal, feito com gordura de porco, sangue fresco de porco, massa de alho, sal e cominhos.



**MF - Comércio e Transformação de Carnes Lda**

Rua Direita 82

2200-790 Rio de Moinhos - ABT

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Morcela da assar

A Morcela apresenta uma coloração castanho muito escuro, um aspecto característico de fumeiro tradicional, um aroma típico aromatizado pelo fumo e um sabor a enchido.



**I9LAFOES, UNIPessoal, LDA**

Avenida Tenente Coronel Silva Simões, n 216

3515-849 Viseu

[org.office.vis@gmail.com](mailto:org.office.vis@gmail.com)



**12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses**

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Moira da casa

A Moira apresenta uma coloração castanho muito escuro/preta, um aspecto característico de fumeiro tradicional, um aroma típico aromatizado pelo fumo e um sabor a enchido.



### I9LAFOES, UNIPessoal, LDA

Avenida Tenente Coronel Silva Simões, n 216

3515-849 Viseu

[org.office.vis@gmail.com](mailto:org.office.vis@gmail.com)



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Chouriço de carne fumado

Chouriço de Carne Fumado, é um enchido fumado obtido a partir de carnes de suíno, mais especificamente das peças do cachaço, da pá e da entremeada.

Para a obtenção deste produto de excelência são necessárias várias fases com elevado rigor técnico.



Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL.

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

[encherim@mail.telepac.pt](mailto:encherim@mail.telepac.pt)



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

## Chouriço de Mouro

Este chouriço apresenta uma textura homogénea e perfeitamente ligada, de cor castanho-escuro ligeiramente marmoreado. Tem um aroma agradável e equilibrado. Sabor apurado e succulento.



**Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.**

Rua da Vila Corneliana N2270 Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

## Chouriço de Carne

O aroma e paladar deste chouriço é agradável com um leve toque de fumeiro.



**MINHOFUMEIRO**  
DESDE 1913

**Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.**

Rua da Vila Corneliana N2270 Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

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



**12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses**

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

## Chouriça de Cebola

Enchido fumado constituído por pequenos pedaços de carne magra, gordura de porco, sangue, cebola e salsa natural. São também adicionados condimentos. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspecto de 'ferradura' e mirrado.



### Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras Tabaçô, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

## Chouriça de Carne

Esta chouriça tem um aspecto e cor interior marmoreado de cor rosa acobreado, com rasgos brancos. O aroma e paladar desta chouriça é suave e agradável com um leve toque de fumeiro.



## Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.

Rua da Vila Corneliana N2270 Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Chouriça da casa

A chouriça apresenta uma coloração castanho avermelhado, um aspecto característico de fumeiro tradicional, um aroma típico aromatizado pelo fumo e um sabor a enchido tradicional, denotando-se o sabor a colorau.



### I9LAFOES, UNIPessoal, LDA

Avenida Tenente Coronel Silva Simões, n 216

3515-849 Viseu

[org.office.vis@gmail.com](mailto:org.office.vis@gmail.com)



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Farinheira fumada

Farinheira Fumada, é um enchido fumado obtido principalmente a partir de farinha de trigo, toucinho de suíno e condimentos especialmente seleccionados.

Às carnes gordas utilizadas na produção da "Farinheira Fumada" são adicionadas as massas de pimentão, massa de pimentão picante e massa de alho fresco, e o sal.



**Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL.**

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

[encherim@mail.telepac.pt](mailto:encherim@mail.telepac.pt)



**12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses**

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Farinheira

Enchido de fabrico artesanal, feito com farinha de trigo, gordura fresca de porco, massa de alho, massa de pimentão, sal e água. Fumagem natural com lenha de sobro e azinho. Com forma de ferradura aspecto amarelo acastanhado brilhante com sabor e cheiro característicos.



**MF - Comércio e Transformação de Carnes Lda**

Rua Direita 82

2200-790 Rio de Moinhos - ABT

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



**12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses**

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Farinheira

Enchido fumado em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão, de massa uniforme, constituído por gordura de suíno e farinha, com uma cor amarelada característica das especiarias adicionadas e cheio em tripa de vaca.



### Servipal Lda

Alto da Chainça  
2000-502 Pernes

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

## Farinheira

Enchido em forma de ferradura com um aroma e sabor muito suaves e equilibrados.



## António Abrantes, Lda

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



# Medalhas de Prata



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

Premiados 2022



## Medalha de Prata

### Morcela doce da Sertã

Enchido preparado à base de carne e gordura de suíno, em tripa fresca salgada de porco e fechada nas extremidades. Tem um sabor doce e intenso.



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

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



## Medalha de Prata

### Chouriço negro

Enchido fumado em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão. O aspecto da massa uniforme é uma cor avermelhado-negro, brilhante, constituído por carne, sangue e gorduras de suíno temperadas que lhe atribui sabor agradável, delicado e pouco salgado.



### Servipal Lda

Alto da Chainça  
2000-502 Pernes

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Prata

### Chouriça

Enchido em forma de ferradura com um aroma e sabor muito suaves e equilibrados.



### António Abrantes, Lda

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



# Medalhas de Bronze



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

Premiados 2022



## Medalha de Bronze

### Morcela de arroz

Enchido de cor castanha e consistência semi-mole. Curvilíneo, em forma de ferradura. Invólucro sem roturas e bem aderente à massa. Tem de dimensão entre 10 a 15 cm de comprimento.



**MF - Comércio e Transformação de Carnes Lda**

Rua Direita 82

2200-790 Rio de Moinhos - ABT

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



**12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses**

**Premiados 2022**



## Medalha de Bronze

### Morcela de arroz

Enchido de cor castanha e consistência semi-mole. Curvilíneo, em forma de ferradura. Invólucro sem roturas e bem aderente à massa. Tem de dimensão entre 10 a 15 cm de comprimento.



**MF - Comércio e Transformação de Carnes Lda**

Rua Direita 82

2200-790 Rio de Moinhos - ABT

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



**12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses**

**Premiados 2022**



## Medalha de Bronze

### Chouriço Mouro

O exterior apresenta uma cor escura marmoreada de vermelho em algumas zonas, de aspecto brilhante, com consistência firme mas não demasiado rija. Mostra um invólucro aderente à massa com alguma rugosidade.

O interior apresenta cor escura avermelhada devido à presença do sangue, contrastando com a cor branca da gordura infiltrada de forma regular, encontrando-se a massa perfeitamente ligada, com aroma e sabor equilibrados.



### Santos Casimiro Gomes & Filhos, Lda

Lugar de Bombel - Salsicharia Santos  
7080-303 Bombel - Vendas Novas  
[salsichariasantosbg@gmail.com](mailto:salsichariasantosbg@gmail.com)



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

Premiados 2022



## Medalha de Bronze

### Farinheira Amarela

Enchido curado pelo fumo, individualizado por atadura ou dupla clipsagem, de massa grumosa, em forma de ferradura, constituído por gorduras de suíno, frescas tratadas pelo frio, e farinha de trigo adicionadas de condimentos tradicionais.



### Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Bronze

### Farinheira Branca

Enchido curado pelo fumo, individualizado por atadura ou dupla clipsagem, de massa grumosa, em forma de ferradura, constituído por gorduras de suíno, frescas ou tratadas pelo frio, e farinha de trigo adicionadas de condimentos tradicionais.



### Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Bronze

### Farinheira de Porco Preto

Enchido em forma de ferradura, de cor alaranjada e consistência branda. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da gordura do porco preto temperado com pimentão da horta e alho.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

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



12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



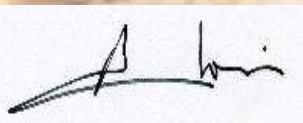
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

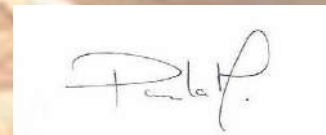
Santarém, 03 de Março de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



**12º Concurso Nacional  
de Enchidos  
Tradicionais  
Portugueses**

**Premiados 2022**