



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Maranho da Sertã

O aspecto exterior é rugoso, sendo bem visíveis as “secções penta ou hexagonais da membrana”. Apresenta uma textura rugosa tanto no interior como no exterior. Tem um aroma onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina, sendo aligeirado pelo presunto e chouriço magro (quando usado). Tem um sabor onde se evidencia 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)



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Maranho cozido do Fundão

Tripa cozida e cheia manualmente, personalizada na atadura. Tem carnes cortadas em pedaços pequenos à mão e um aroma e sabor muito equilibrados, com notas de ervas aromáticas.



### António Abrantes, Lda

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

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



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

### Bucho da Sertã

Tem uma consistência suculenta e tenra, muito macia no interior e, no exterior, elástica, tornando-se estaladiça, em resultado da assadura. A sua textura é rugosa no exterior, interiormente suave e macia, não friável, embora consistente. O aroma tem predomínio do aroma da laranja e dos das diferentes carnes utilizadas. Nota-se ainda um mais leve aroma conferido pelas aliáceas (cebola e alho).

**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)



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Bucho da Sertã

Predomínio do aroma da laranja e das diferentes carnes utilizadas. Nota-se ainda um mais leve aroma conferido pelas aliáceas (cebola e alho). O 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.



### Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-Lj 1

6100-751 Sertã

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



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## 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 homogénea, 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)



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

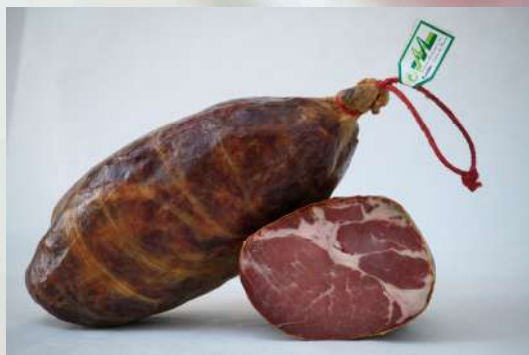
**Premiados 2022**



## 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, com uma distribuição regular, com um peso aproximado de 500 a 700g.



### 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**

## 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 da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

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



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## 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 da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

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



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## 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 da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

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



12º Concurso Nacional de  
Enzacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## 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 da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

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



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

### Salpicão do Cachaço

O seu enchimento é feito com tripa natural de porco, e posteriormente é atado de forma manual. 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.



### 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  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Salpicão do Cachaço

O Salpicão apresenta uma coloração castanha, um aspecto característico de fumeiro tradicional, um aroma típico aromatizado pelo fumo e um sabor e aroma equilibrados.



### I9LAFOES, UNIPESSOAL, LDA

Avenida Tenente Coronel Silva Simões, n 216

3515-849 Visou

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



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

### Salpicão do Lombo

Este salpicão do lombo apresenta uma cor castanho/acobreado, a sua forma é irregular e tem um aroma e sabor equilibrados.



## Fumeinor – Industria de Fumeiro e Conexos, Lda

Rua da Lomba nº12

5460-210 Boticas

[a.rosinha@sapo.pt](mailto:a.rosinha@sapo.pt)



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Salpicão do Entremeado

Esta salpicão do entremeado apresenta uma cor castanho/acobreado e a sua forma é irregular e tem um aroma e sabor equilibrados. O seu interior apresenta um aspecto marmoreado da carne e gordura.



## Fumeinor – Industria de Fumeiro e Conexos, Lda

Rua da Lomba nº12

5460-210 Boticas

[a.rosinha@sapo.pt](mailto:a.rosinha@sapo.pt)



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## 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 da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

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



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Lombo do Cachaço Fumado

Ensacado fumado constituído por uma única peça de cachaço de porco composta por um equilíbrio entre a carne magra e gordura de porco. 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.



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

Parque Empresarial de Mogueiras Tabacô, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

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



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

## Lombo do Cachaço

O seu aspecto exterior é roliço e um pouco tosco devido a 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 Cornelianiana N2270 Correlhã  
4990-295 Ponte de Lima  
[comercial@minhofumeiro.pt](mailto:comercial@minhofumeiro.pt)



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



## Medalha de Ouro

### Tripa em Vinho de Alhos

Normalmente as tripas são assadas, muitas vezes usadas como refeição ou petiscos e temperadas a gosto com um pouco de picante.



### Coimbra Carnes, Lda

Rua do Formigal nº6 São João Campo  
3025-436 Coimbra  
[coimbracarnes1@sapo.pt](mailto:coimbracarnes1@sapo.pt)



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

## Barriga Fumada

Esta barriga fumada tem uma cor castanho/bronze, uma consistência rija e um aroma e sabor muito equilibrados e suaves.



## Fumeinor – Industria de Fumeiro e Conexos, Lda

Rua da Lomba nº12

5460-210 Boticas

[a.rosinha@sapo.pt](mailto:a.rosinha@sapo.pt)



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**



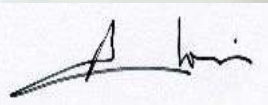
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 24 de Fevereiro de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



12º Concurso Nacional de  
Ensacados Tradicionais  
Portugueses

**Premiados 2022**