



8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas

Premiados 2023

O Júri deste concurso apreciou as alheiras em vários parâmetros e salientou que, na maioria das amostras, a quantidade de carne era não só reduzida como também se encontrava com um nível de cozedura acima do espectável.

Um dos factores (negativos) que foi mais referenciado ao longo do concurso foi o do pão utilizado o qual, na maioria das amostras, não parecia ser o adequado para o fabrico das alheiras ou, então, haveria excesso de humidade no produto

No entanto, não queremos desmotivar os produtores e continuamos a aplaudir os muito bons e a esperar que haja melhorias globais na produção.



## 8º Concurso Nacional de Alheiras Tradicionais Portuguesas

### Premiados 2023



# Medalhas de Ouro



8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas

Premiados 2023

## Alheira dos Arcos

Enchido fumado constituído por uma pasta agradável e equilibrada, sendo perceptíveis os fios da carne, obtida após mistura do pão (produzido especificamente para este produto), carne de vaca cachena da Peneda (DOP) – obtida de uma raça autóctone com seu solar na região da Peneda, Arcos de Valdevez - carne de galinha, barriga fumada, salpicão e condimentos. O enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspecto de cor dourada. Produto fumado em lenha de carvalho.



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

Parque Empresarial de Mogueiras

Tabaço, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

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



8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas

Premiados 2023



# Medalhas de Prata



8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas

Premiados 2023

## Medalha de Prata

## Alheira de Galo

Esta alheira apresenta uma cor castanho dourada. O seu interior tem muita carne e o seu aroma e sabor são muito equilibrados e suaves.



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)



8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas

Premiados 2023



## Medalha de Prata

### Alheira

Alheira com uma coloração dourada, o seu aspecto é cilíndrico, com uma consistência firme mas pastosa e com aromas a destacar o fumo.



**I9Lafões, Unipessoal, Lda**

Avenida Tenente Coronel Silva Simões, nº216

3515-849 Viseu

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



**8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas**

**Premiados 2023**

## Medalha de Prata

### Alheira

Enchido fumado em forma de ferradura com cor castanho amarelada. O seu interior apresenta uma textura heterogénea e é constituído por uma pasta fina e grumosa, na qual se encontram pedaços de carne desfiada . Tem um intenso aroma e sabor a ervas aromáticas.



**Ana Margarida Fernandes Castanheira Unip. Lda – Fumeiro de Sal**

Rua do São João de Deus nº12

3430-055 Carregal do Sal

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



**8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas**

**Premiados 2023**



## Medalha de Prata

## Alheira da Sertã

Apresenta um aspecto amarelo acastanhado, consistência pastosa e invólucros sem roturas inteiramente preenchidos pela massa.



**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)



8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas

**Premiados 2023**

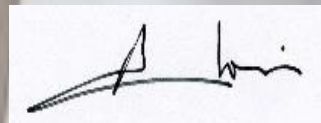
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

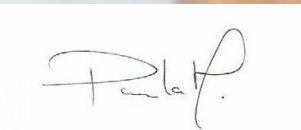
Santarém, 15 de Fevereiro de 2023

**Ana Soeiro**



**Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL**

**Paula Moniz**



**Directora Adjunta do Concurso**



**8º Concurso Nacional de  
Alheiras Tradicionais  
Portuguesas**

**Premiados 2023**