



11º Concurso Nacional de
Alheiras
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2026



11º Concurso Nacional de
Alheiras
Tradicionais Portuguesas
Melhor dos Melhores



Melhor dos Melhores

Alheira de cozido à portuguesa - INOVAÇÃO

Produto inovador que pretende recriar em forma de alheira o tradicional cozido à portuguesa.



Ana Margarida Castanheira, Unipessoal, Lda

Rua São João de Deus nº12

3430-055 Carregal do Sal

talholui@gmail.com



11º Concurso Nacional de
Alheiras
Tradicionais Portuguesas

Medalha de Ouro



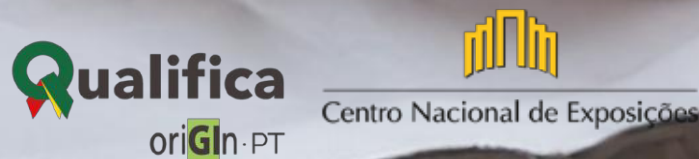
Medalha de Ouro

Alheira com pinhão

Enchido fumado, em forma de ferradura e com cor castanho amarelada. É uma alheira obtida a partir das carnes de porco, aves, novilho, pão de trigo, alho, azeite, massa de pimentão, especiarias, pinhão e ervas aromáticas.



Ana Margarida Castanheira, Unipessoal, Lda
Rua São João de Deus nº12
3430-055 Carregal do Sal
talholui@gmail.com





Medalha de Ouro

Alheira de galo

A alheira de galo apresenta uma massa acastanhada, com uns rasgos mais escuros, resultado das carnes desfiadas cuidadosamente e previamente selecionadas. Este produto é caracterizado como tendo uma textura macia e uma consistência semi-mole.



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

Rua da Vila Corneliã N2270 - Correlhã
4990-295 Ponte de Lima
minhofumeiro@minhofumeiro.pt



11º Concurso Nacional de
Alheiras
Tradicionais Portuguesas

Medalha de Prata



Medalha de Prata

Alheira da Sertã

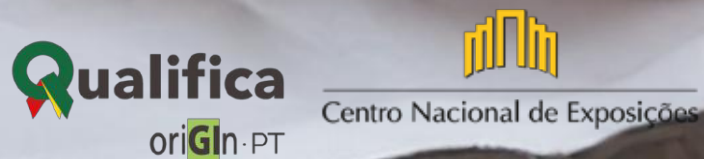
A alheira apresenta um aspeto amarelo/ acastanhado, consistência pastosa, invólucros sem roturas, inteiramente preenchidos pela massa.

DOM
casel
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA



**Casel- Produção e Industrialização de Carnes,
Lda**

Rua L N.º4 Zona Industrial da Sertã
6100-711 Sertã
caselserta@gmail.com



Medalha de Prata

Alheira

Esta alheira tem uma coloração amarela, consistência semi-mole, invólucro bem aderente à massa, com formato cilíndrico e forma de ferradura.



Fumeiro Artesanal De Seia, Lda

Rua de Santiago nº12
3405-281 Póvoa das Quartas
info@fumeirodeseia.pt



Medalha de Prata

Alheira com cogumelos - INOVAÇÃO

Enchido fumado em forma de ferradura com cor castanho amarelada, é obtida a partir das carnes de porco, aves, novilho, pão de trigo, alho, azeite, massa de pimentão, especiarias, cogumelos shitake, e ervas aromáticas.



Ana Margarida Castanheira, Unipessoal, Lda
Rua São João de Deus nº12
3430-055 Carregal do Sal
talholui@gmail.com



Medalha de Prata

Alheira de Coelho - INOVAÇÃO

Enchido fumado de textura delicada, onde se destacam os pedaços de carne de coelho cuidadosamente desfiados à mão.



IGUARIAS DE
CARNE BRANCA
COM TODO O SABOR



Pedro Jorge Correia dos Santos Mendes

Bairro S. Marcos, lote 1

6230-298 Fundão

xanafernandes2@gmail.com



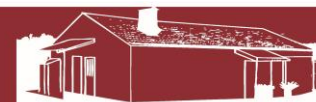
11º Concurso Nacional de
Alheiras
Tradicionais Portuguesas
Medalha de Bronze



Medalha de Bronze

Alheira

Cor acastanhada, aparência em forma de ferradura, textura pastosa.



Quinta do Barreiro
João Santos Meireles



João dos Santos Meireles

Rua dos Barreiros N°379

5370-081 Mirandela

geral@quintadobarreirojsm.pt



Medalha de Bronze

Alheira de galo com legumes

Esta alheira apresenta uma massa acastanhada, com uns rasgos mais escuros, resultado das carnes desfiadas cuidadosamente e com variadas cores resultantes dos legumes previamente selecionados. Este produto é caracterizado como tendo uma textura macia e uma consistência semi-mole.



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

Rua da Vila Corneliana N2270 - Correlhã
4990-295 Ponte de Lima
minhofumeiro@minhofumeiro.pt



Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.

Contamos com a vossa participação no 11º
Concurso Nacional de Alheiras Tradicionais
Portuguesas.

Santarém, 05 de fevereiro 2026

Teresa Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA
oriGIn Portugal

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA