



**Qualifica**  
oriGIn·PT

  
Centro Nacional de Exposições



# 11º Concurso Nacional de Alheiras Tradicionais Portuguesas

## Premiados 2026



**Qualifica**  
oriGIn·PT

  
Centro Nacional de Exposições



# 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



**Qualifica**  
oriGIn·PT

  
Centro Nacional de Exposições



# 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](mailto:talholui@gmail.com)





## Medalha de Ouro

### Alheira de gallo

A alheira de gallo 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 Corneliana N2270 - Correlhã  
4990-295 Ponte de Lima  
[minhofumeiro@minhofumeiro.pt](mailto:minhofumeiro@minhofumeiro.pt)



**Qualifica**  
oriGIn·PT

  
Centro Nacional de Exposições



# 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  
[caselsera@gmail.com](mailto:caselsera@gmail.com)

**Qualifica**  
oriGIn·PT

  
Centro Nacional de Exposições



## 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](mailto: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 shiitake, e ervas aromáticas.



**Ana Margarida Castanheira, Unipessoal, Lda**  
Rua São João de Deus nº12  
3430-055 Carregal do Sal  
[talholui@gmail.com](mailto: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](mailto:xanafernandes2@gmail.com)



**Qualifica**  
oriGIn·PT

  
Centro Nacional de Exposições



**11º Concurso Nacional de  
Alheiras  
Tradicionais Portuguesas  
Medalha de Bronze**



**Qualifica**  
origIn-PT

  
Centro Nacional de Exposições

## Medalha de Bronze

### Alheira

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



**João dos Santos Meireles**  
Rua dos Barreiros N°379  
5370-081 Mirandela  
[geral@quintadobarreirojsm.pt](mailto:geral@quintadobarreirojsm.pt)



## Medalha de Bronze

### Alheira de galos 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](mailto: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

**Qualifica**  
oriGIn·PT

  
Centro Nacional de Exposições