



**16º CONCURSO NACIONAL DE  
ENSACADOS  
TRADICIONAIS PORTUGUESES  
(ENCHIDOS)**

**PREMIADOS 2026**



16º CONCURSO NACIONAL DE  
**ENSACADOS**  
TRADICIONAIS PORTUGUESES  
(ENCHIDOS)

**MELHOR DOS MELHORES**



Melhor dos Melhores



Maranho da Sertã IGP

Maranho da Sertã IGP é o ensacado feito a partir da bandouga, ou seja, do estômago de ovinos ou de caprinos e que é recheado com uma mistura que apresenta como principais ingredientes carne de ovino e ou de caprino, presunto, toucinho, hortelã, arroz, azeite, vinho branco, e sal.



Carnes Simões, Lda

R. de Proença-A-Nova, Lote 1, Lojas A e B 6100-751

Sertã

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



16º CONCURSO NACIONAL DE  
**ENSACADOS**  
TRADICIONAIS PORTUGUESES  
(ENCHIDOS)

**MEDALHAS DE OURO**



## Medalha de Ouro

### Maranho cozido do Fundão

Tripa cozida e cheia manualmente, personalizada na atadura, carnes cortadas em pedaços pequenos à mão, longa cozedura em lume brando.



Fabrico de: Chouriço - Farinheira - Morcela - Mouro - Painho - Paiola - Paio do Lombo - Maranho - Presunto



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, Rua G, Lote 84

6230-483 Fundão

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

Qualifica  
oriGIn-PT

CNEMA  
Santarém



## Medalha de Ouro

### Bucho da Sertã

Ensacado feito a partir do bucho de porco recheado com uma mistura composta obrigatoriamente por carne de porco, presunto, carne de galinha, ovos, pão de trigo, arroz, cebola, chouriço magro, azeite, laranja, vinho branco, sal, água, salsa e alho.



### Carnes Simões, Lda

R. de Proença-A-Nova, Lote 1, Lojas A e B 6100-751  
Sertã

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



**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 ~ Alentejo



**Montaraz de Garvão, Lda**  
Lugar da Sardoa,  
7670-132 Garvão

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

**Qualifica**  
oriGIn·PT

**CNEMA**  
Santarém



**Medalha de Ouro**

**Lombo do cachaço**

Lombo do Cachaço, com o tempero da vinha d'alhos tradicional da região. Feito a partir do lombo do cachaço do porco, que, pelas suas características (carne suculenta e macia devido aos rasgos de gordura), conferem ao produto final uma maior suculência e sabor.



**MINHOFUMEIRO**

DESDE 1913



**Minhofumeiro, Lda**

Rua da Vila Corneliana N2270

4660-265 Correlhã

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

**Qualifica**  
oriGIn-PT

**CNEMA**  
Santarém



16º CONCURSO NACIONAL DE  
**ENSACADOS**  
TRADICIONAIS PORTUGUESES  
(ENCHIDOS)

**MEDALHAS DE PRATA**



Medalha de Prata



Maranho da Sertã IGP

Exteriormente o Maranho da Sertã IGP apresenta uma cor cinza, de aspeto brilhante, com consistência firme e invólucro aderente à 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](mailto:caselserta@gmail.com)

**Qualifica**  
oriGIn-PT

**CNEMA**  
Santarém



## Medalha de Prata

### Paio do lombo

Enchido fumado feito com peça única de lombo de porco isento de gorduras e preparado com diversas especiarias e outros condimentos. Cor vermelho vivo, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa.



Fabrico de: Chouriço - Farinheira - Morcela - Mouro - Painho - Paiola - Paio do Lombo - Maranho - Presunto



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, Rua G, Lote 84

6230-483 Fundão

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



## Medalha de Prata

### 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 - Alentejo



**Montaraz de Garvão, Lda**

Lugar da Sardoa,  
7670-132 Garvão

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

**Qualifica**  
oriGIn·PT

**CNEMA**  
Santarém



**Medalha de Prata**

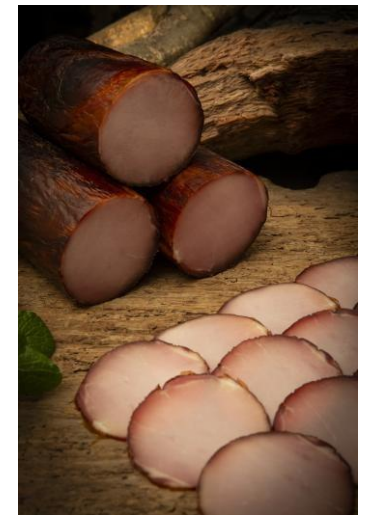
## **Lombo fumado**

O Lombo Fumado com tempero da Vinha d' alhos tradicional tem baixo teor de gordura, uma vez que é constituído apenas pelo lombo do porco. No processo de produção tradicional, as peças são selecionadas, aparadas na horizontal e colocadas em vinha-d'alhos tradicional, aí ficam a marinar para adquirir o sabor dos temperos.



**MINHOFUMEIRO**

DESDE 1913



**Minhofumeiro, Lda**

Rua da Vila Corneliana N2270

4660-265 Correlhã

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

**Qualifica**  
oriGIn-PT

**CNEMA**  
Santarém



## Medalha de Prata

### 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 ~ Alentejo



**Montaraz de Garvão, Lda**  
Lugar da Sardoia,  
7670-132 Garvão

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



## Medalha de Prata

### Barriga fumada

Barriga Fumada, com tempero da salmoura tradicional. É muito apaladada devido ao entremeado das carnes, com um sabor delicioso e diferente de outros fumados, uma vez que a "moura" lhe dá o gosto característico da região.



**MINHOFUMEIRO**

DESDE 1913



**Minhofumeiro, Lda**

Rua da Vila Corneliana N2270

4660-265 Correlhã

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

**Qualifica**  
oriGIn-PT

**CNEMA**  
Santarém



16º CONCURSO NACIONAL DE  
**ENSACADOS**  
TRADICIONAIS PORTUGUESES  
(ENCHIDOS)

**MEDALHAS DE BRONZE**



## Medalha de Bronze

### Bucho

Exteriormente o Bucho apresenta uma cor castanha avermelhada, com consistência mole e invólucro sem roturas e aderente à 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](mailto:caselserta@gmail.com)



## Medalha de Bronze

### Salsichão de porco preto

De cor vermelha acastanhada, consistência bastante firme. Massa bem ligada, de aspeto marmoreado, com combinação harmoniosa entre a carne e a gordura. Ocasionalmente são encontrados grãos de pimenta preta.

  
**MONTARAZ**  
Garvão ~ Alentejo



**Montaraz de Garvão, Lda**  
Lugar da Sardoia,  
7670-132 Garvão

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



## Medalha de Bronze

### 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 ~ Alentejo



**Montaraz de Garvão, Lda**  
Lugar da Sardoa,  
7670-132 Garvão

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

**Qualifica**  
oriGIn·PT

**CNEMA**  
Santarém



**Medalha de Bronze**

**Paio do lombo**

O paio do lombo apresenta cor avermelhada, brilhante, consistência dura e invólucro aderente à 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](mailto:caselserta@gmail.com)

**Qualifica**  
oriGIn-PT

**CNEMA**  
Santarém



## Medalha de Bronze

### 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 corte apresenta uma massa perfeitamente ligada, de aspeto homogéneo, com distribuição regular dos pedaços de carne, de cor avermelhada, com cheiro e sabor a paio do lombo curado a lenha.



### Carnes Simões, Lda

R. de Proença-A-Nova, Lote 1, Lojas A e B 6100-751  
Sertã

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



Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.  
Contamos com a vossa participação no 17º  
Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais  
Portugueses.

Santarém, 26 de fevereiro 2026

Teresa Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA  
oriGIn Portugal

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA