



Portugal Gourmet

Enchidos e Presunto

Ficha de Produto

*Qualidade | Tradição | Inovação...
Sustentabilidade*

Cofinanciado por:

**COMPETE
2020**

**PORTUGAL
2020**



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Os **Produtos Tradicionais Portugueses** constituem uma parte da história de Portugal, detentores de um inequívoco valor do seu património gastronómico e cultural.

O carácter genuíno, único, associado indelévelmente a regiões específicas, os saberes ancestrais transmitidos de geração em geração, com a garantia de qualidade, de processos de elaboração com recurso a métodos tradicionais, e modos de produção amigos do ambiente, são estes os sabores únicos que marcam os **Produtos Tradicionais Portugueses**.

Conheça os **Enchidos e Presuntos** abrangidos por regimes de qualidade, provenientes das regiões Norte e Alentejo de Portugal, bem como os Agrupamentos de Produtores e Organismos de Controlo e Certificação.

CERTIFICAÇÃO | "SELO" DE QUALIDADE

Um Garante da autenticidade e origem dos Produtos

Os Enchidos e Presunto **DOP** e **IGP** são altamente reconhecidos e valorizados pelos consumidores, apresentam características diferenciadoras no mercado nacional e internacional.



DOP - Denominação de Origem Protegida

Um produto DOP tem de demonstrar que tem origem no local que lhe dá o nome e que tem forte ligação com essa mesma região, de tal forma que é possível provar que a qualidade do produto é influenciada pelos solos, pelo clima, pelas raças animais ou pelas variedades vegetais e pelo saber fazer das pessoas dessa região.



IGP - Identificação Geográfica Protegida

Um produto IGP tem que demonstrar que pelo menos uma parte do ciclo produtivo tem origem no local que lhe dá o nome e que tem uma "reputação" associada a essa mesma região, de tal forma que é possível ligar algumas das características do produto aos solos ou ao clima ou às raças animais ou às variedades vegetais ou ao saber fazer das pessoas dessa área.

Conheça os **ENCHIDOS E PRESUNTOS IGP e DOP** das Regiões NORTE e ALENTEJO de Portugal!!

Encontre os Agrupamentos de Produtores e Organismos de Controlo e Certificação.

-  Agrupamentos de Produtores
-  Organismos de Controlo e Certificação



Alheira de Barroso - Montalegre

Enchido feito a partir de carne de porco de raça Bísara (ou do seu cruzamento com outras raças) com a adição de pequenas quantidades de carne de aves, caça, pão, azeite extra virgem, cebola, alho e condimentos picantes.

Área Geográfica: A área onde a Alheira de Barroso-Montalegre IGP é produzida está circunscrita ao concelho de Montalegre, enquanto a área geográfica de produção da matéria-prima fica naturalmente circunscrita aos concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre, do distrito de Vila Real.

- 📍 Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã
- 📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



Alheira de Mirandela

Enchido fumado em forma de ferradura, de cor castanho-amarelada, com aproximadamente 25 cm de comprimento e 3 cm de diâmetro, e peso compreendido entre 150 e 200 g. É obtida a partir de carne de porco de raça Bísara (ou do seu cruzamento com outras raças, desde que com 50% de raça Bísara), carne de aves, carne de animais de caça (facultativo), pão regional de trigo, banha de porco e azeite de Trás-os-Montes DOP, ou similar, condimentados com sal, alho e colorau.

Área Geográfica: A produção da Alheira de Mirandela IGP está circunscrita ao concelho de Mirandela.

- 📍 ACIM – Associação Comercial e Industrial de Mirandela
- 📍 TRADIÇÃO E QUALIDADE - Assoc. Interprof. Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes



Alheira de Vinhais

Enchido fumado em forma de ferradura, com aproximadamente 30 cm de comprimento e 2 cm de diâmetro, pesando entre 170 a 200 g e cor amarelo-acastanhada. É obtida a partir de carne de porco de raça Bísara (ou do seu cruzamento com outras raças, desde que com 50% de sangue Bísaro), carne de aves (apenas para a calda), pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes, condimentados com sal, alho e colorau.

Área Geográfica: A área de obtenção das matérias-primas engloba os distritos de Bragança e de Vila Real. A área geográfica de transformação engloba apenas o distrito de Bragança.

- 📍 ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara
- 📍 TRADIÇÃO E QUALIDADE - Assoc. Interprof. Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes



Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre

Enchido fumado, em forma de ferradura, com cerca de 3 cm de diâmetro e 25 a 35 cm de comprimento, obtido à base de carne e gordura de porcos da raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro, condimentadas com sal, alho, vinho, colorau picante e/ou colorau doce. A sua cor varia do vermelho ao castanho, com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura.

Área Geográfica: A área de produção da carne e da gordura engloba os concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre (área tradicionalmente designada por Barroso), do distrito de Vila Real. A área geográfica de transformação e acondicionamento engloba apenas o concelho de Montalegre.

- 📍 Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã
- 📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



Chouriça de Carne de Melgaço

Enchido em forma de ferradura, curado pelo fumo e pelo frio e obtido a partir de carnes de cachaço, toucinho, aparas e gorduras de porco. É um enchido cilíndrico em forma de ferradura, de cor castanha clara, com um comprimento entre os 30-35 cm e um diâmetro que varia entre os 2-3 cm. Tem um aspeto exterior pouco rugoso, de cor castanha clara, com uma moderada humidade superficial. O aspeto interior é o de carne bem ligada e com marmoreado irregular de carne e gordura e consistência semirija.

Área Geográfica: A área de produção está circunscrita ao concelho de Melgaço.

- 📍 Melgaço Rural – Associação de Produtores Locais
- 📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



Chouriça de Carne de Vinhais / Linguiça de Vinhais

Enchido com 30 a 35 cm de comprimento, em forma de ferradura, feito a partir de carne e gordura de porcos de raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro, temperadas com sal, vinho, água, alho, colorau doce e/ou picante e louro. A chouriça tem uma secção cilíndrica com 2 a 3 cm de diâmetro e uma cor castanha avermelhada. Quando cortada, a chouriça forma uma massa coerente, não homogénea, com cor vermelha-viva a branca.

Área Geográfica: A área de produção engloba os concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flor e Vinhais.

- 📍 ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara
- 📍 TRADIÇÃO E QUALIDADE - Assoc. Interprof. Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes



Chouriço de Sangue de Melgaço

Enchido curado pelo fumo e obtido a partir das aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco. É um enchido cilíndrico em forma de ferradura, com 2 a 4 cm de diâmetro e 20 a 35 cm um comprimento, com um aspeto exterior pouco rugoso, de cor negra, com uma moderada humidade superficial, e um aspeto interior de uma massa perfeitamente ligada, de aspeto pastoso, com distribuição irregular da carne e da gordura, o que origina diversas tonalidades consoante a proporção e o tipo de matéria-prima utilizada.

Área Geográfica: A área de produção está circunscrita ao concelho de Melgaço.

- 📍 Melgaço Rural – Associação de Produtores Locais
- 📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



Chouriço Doce de Vinhais

Enchido fumado, obtido a partir carne de porcos de raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro, pão regional, azeite de Trás-os-Montes, sangue de porco, mel e nozes ou amêndoas. Tem forma de ferradura com cerca de 150 g, 20-25 cm de comprimento e 2-3 cm de diâmetro, de cor preta, não homogénea, com zonas mais claras onde se percebem as carnes desfiadas e os frutos secos.

Área Geográfica: A área de obtenção das matérias-primas engloba os distritos de Bragança e de Vila Real. A área geográfica de transformação engloba o distrito de Bragança.

- 📍 ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara
- 📍 TRADIÇÃO E QUALIDADE - Assoc. Interprof. Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes



Chouriço Azedo de Vinhais / Azedo de Vinhais / Chouriço de Pão de Vinhais

Enchido fumado obtido a partir de carne e gordura de porcos de raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro, pão regional de trigo, azeite de Trás-os-Montes, colorau e alho, cheio em tripa do intestino grosso. Tem um formato retilíneo, de secção cilíndrica, com cerca de 300 g, 20-25 cm de comprimento e 7-10 cm de diâmetro, de cor entre o amarelado e o acastanhado. A massa apresenta uma cor amarela-acastanhada e um aspeto homogéneo ao corte.

Área Geográfica: A área de obtenção das matérias-primas engloba os distritos de Bragança e de Vila Real. A área geográfica de transformação engloba o distrito de Bragança.

- 📍 ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara
- 📍 TRADIÇÃO E QUALIDADE - Assoc. Interprof. Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes



Chouriço de Abóbora de Barroso – Montalegre

Enchido fumado, em forma de ferradura, com cerca de 6 cm de diâmetro, à base de carne e gordura de porcos da raça Bísara (ou com 50% de sangue Bísaro) e de abóbora porqueira, condimentadas com sal, alho, vinho e colorau picante e/ou doce. De aspeto rugoso, é constituído por pasta mole e seca na qual se podem aperceber pedaços de tamanho reduzido (carnes desfiadas). A sua cor varia de alaranjado a castanho-escuro com manchas.

Área Geográfica: A área de produção da carne engloba os concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre. A área geográfica de produção da abóbora e de transformação e acondicionamento engloba o concelho de Montalegre.

- 📍 Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barroisã
- 📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



Salpicão de Barroso-Montalegre

Enchido fumado, cilíndrico, com cerca de 4 a 8 cm de diâmetro e 10 a 20 cm de comprimento, de cor castanha-clara, obtido à base de carnes de porcos da raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro, condimentadas com sal, alho, vinho, colorau picante e/ou colorau doce.

Área Geográfica: A área de produção da carne engloba os concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre. A área geográfica de transformação e acondicionamento engloba o concelho de Montalegre.

- 📍 Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barroisã



Salpicão de Melgaço

Enchido fumado, obtido a partir de carnes do lombo, lombelos, pernas e pás de suínos da raça Bísara, explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos. Externamente apresenta forma reta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre 4 e 8 cm e comprimento entre 14 e 22 cm. O seu aspeto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada, de cor escura e intensa, levemente marmoreado.

Área Geográfica: A área para produção está circunscrita ao concelho de Melgaço.

- 📍 Melgaço Rural - Associação de Produtores Locais
- 📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.

Salpicão de Vinhais



Enchido tradicional feito a partir de carne de porco Bísaro. Apresenta um comprimento de 15-20 cm, uma forma cilíndrica e um diâmetro de 5 a 8 cm. Tem uma cor exterior castanho escura, sendo o interior vermelho brilhante e branco. Tem um sabor fumado, com notas de vinho.

Área Geográfica: A área de produção engloba os concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flor e Vinhais.

📍 ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara

📍 TRADIÇÃO E QUALIDADE - Assoc. Interprof. Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Sangureira de Barroso - Montalegre



Enchido fumado, em forma de ferradura, com cerca de 3 cm de diâmetro, obtido à base de carne, gordura e sangue de porcos da raça Bísara (ou com 50% de sangue Bísaro) e pão de trigo, condimentados com sal, alho, vinho, colorau picante e/ou doce, salsa, cebola e azeite. De cor preta e aspeto rugoso, é constituído por uma pasta mole e seca na qual se podem aperceber pedaços de carne.

Área Geográfica: A área de produção da carne e da gordura engloba os concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre. A área geográfica de transformação e acondicionamento engloba apenas o concelho de Montalegre.

📍 Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barroscã

📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.

Chouriço de Portalegre



Enchido fumado, constituído por carne e gorduras rijas frescas de porco da raça alentejana em fragmentos de dimensões superiores a 1,5 cm, adicionadas de sal alhos secos, pimentão doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. O invólucro é tripa natural seca de bovino e suíno.

Área Geográfica: Feito no distrito de Portalegre.

📍 NATUR-AL-CARNES - Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.

Chouriço Mouro de Portalegre



Enchido curado pelo fumo, constituído por aparas de carne ensanguentadas, gorduras e vísceras de porco da raça Alentejana, finamente fragmentadas, adicionadas de sal, alhos secos, pimentão doce e pimentão da horta em massa e por vezes, cominhos e vinho branco da região de Portalegre.

Área Geográfica: Feito no distrito de Portalegre.

|  NATUR-AL-CARNES - Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.

Farinheira de Estremoz e Borba



Enchido, curado pelo fumo, em forma de ferradura, com comprimento de 8 a 15 cm e diâmetro entre 2 e 4 cm, constituído por gorduras macias obtidas a partir da desmancha de porcos da raça Alentejana, adicionadas de farinha de trigo (numa relação de cerca de 40% de gordura para 60% de farinha), sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho. Apresenta cor amarela-alaranjada, aspeto liso e sem brilho, consistência semi-mole a pastosa. Tem um aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. A gordura é aromática, com sabor agradável e a textura é pouco fibrosa e muito macia.

Área Geográfica: Produzida nos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa.

|  APETAL- Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo Lda

Farinheira de Portalegre



Enchido, curado pelo fumo, constituído por gorduras frescas de porco da raça Alentejana, em quantidade não inferior a 45% de massa total dos ingredientes utilizados e farinha de trigo, adicionadas de sal, alhos secos, pimenta e pimentão da horta em massa.

Área Geográfica: A área de transformação das matérias-primas, distrito de Portalegre.

|  NATUR-AL-CARNES - Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.



Linguiça de Portalegre

Enchido, curado por fumagem, constituído por carne (da perna, espádua, cabeça do lombo, barriga, músculos intercostais e aparas com alguma gordura) e gorduras rijas, isentas de courato, de porco da raça alentejana, adicionadas de sal, alhos secos pisados, pimentão doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, vinho branco da região de Portalegre.

Área Geográfica: A área de transformação das matérias-primas, distrito de Portalegre.

|  NATUR-AL-CARNES - Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.



Linguiça ou Chouriço de Carne do Baixo Alentejo

Enchido constituído por carne e gorduras rijas obtidos a partir da desmancha de carcaças de porcos de raça Alentejana, cujos progenitores estejam inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana, fumado basicamente com lenha de azinho. Aos pedaços de carne e gordura são adicionados, sal, massa de pimentão, alhos secos pisados, vinho branco da região, cravinho em pó, colorau e pimenta. O invólucro utilizado é tripa natural salgada de suíno.

Área Geográfica: A área de produção de matéria-prima circunscrita aos concelhos de: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal, Alcoutim, Aljezur, Aljustrel, Almodovar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim, Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas, Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola, Idanha-a-Nova, Lagos, Loulé, Marvão, Mértola, Monchique, Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira, Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém, Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves, Sousel, Tavira, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa.



Morcela de Assar de Portalegre

Enchido fumado, constituído basicamente por gorduras (da cabeça, pescoço, barrigas e toucinho) e sangue de porco da raça Alentejana, adicionados de sal, alhos secos pisados, cominhos, pimentão e, por vezes, vinho da região de Portalegre. Como invólucro pode ser utilizada tripa delgada ou tripa grossa, exclusivamente de porco.

Área Geográfica: Feita no distrito de Portalegre.

|  NATUR-AL-CARNES - Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.



Morcela de Cozer de Portalegre

Enchido tratado por escaldão, constituído basicamente por gorduras (da cabeça, pescoço, barrigas e toucinho) e sangue de porco de raça Alentejana, adicionados de sal, alhos secos pisados, cominhos e pimentão, e por vezes, vinho branco da região de Portalegre.

Área Geográfica: Feita no distrito de Portalegre.

|  NATUR-AL-CARNES - Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.



Morcela de Estremoz e Borba

Enchido, curado pelo fumo, constituído por carne da faceira, carnes ensanguentadas e gordura obtidas a partir da desmancha de porcos da Raça Alentejana, adicionadas de sal, água, massa de pimentão, dentes secos de alho, sangue e cravinho. É um enchido em forma de ferradura, com comprimento de 20 a 35 cm e diâmetro entre 2 e 4 cm, cor negra, aspeto um pouco rugoso e sem brilho, consistência semi-mole. Ao corte oblíquo apresenta cor vermelho-escura. O aroma e sabor são agradáveis, suaves, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. A gordura é aromática, com sabor agradável e a textura é pouco fibrosa e razoavelmente macia.

Área Geográfica: Produzida nos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa.



Paia de Estremoz e Borba

Enchido, curado pelo fumo, de forma arredondada, com comprimento de 10 a 25 cm e diâmetro entre 8 e 15 cm, constituído por carne (entremeada, cachaço e perna) e gordura obtidas a partir da desmancha de porcos da Raça Alentejana, adicionadas de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho. Apresenta cor avermelhada-negra, aspeto rugoso e sem brilho e consistência semi-rija. Tem um aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. A gordura é aromática, com sabor agradável e a textura é pouco fibrosa e razoavelmente macia.

Área Geográfica: Produzida nos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa.

|  APETAL- Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda



Paia de Lombo de Estremoz e Borba

Enchido fumado, cilíndrico, com comprimento de 20 a 45 cm e diâmetro entre 6 e 10 cm, constituído pela peça inteira de lombo (eventualmente adicionado de pedaços de gordura macia em quantidade não superior a 10%) de porco de raça Alentejana, adicionada de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho. Apresenta cor avermelhada-negra, aspeto liso e sem brilho e consistência semi-rija. Tem um aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada.

Área Geográfica: Produzida nos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa, no distrito de Évora.

|  APETAL- Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda



Paia de Tancinho de Estremoz e Borba

Ensacado, curado pelo fumo, cilíndrico, com comprimento de 20 a 45 cm e diâmetro entre 6 e 15 cm, constituído pela peça inteira de entremeada de porco da raça Alentejana adicionado de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho. Apresenta uma cor acastanhada clara, aspeto liso e com brilho e consistência semi-rija. Tem um aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada.

Área Geográfica: Produzida nos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa, no distrito de Évora.

|  APETAL- Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda



Painho de Portalegre

Enchido fumado, constituído por carne (da perna, da espádua, dos lombinhos e das cabeças de lombo) e gordura rija, frescas, de porco da raça Alentejana, cortadas em fragmentos de dimensões superiores a 2 cm, adicionadas de sal, alhos secos pisados, pimentão doce e pimentão da horta em massa. O invólucro é a tripa natural seca de porco.

Área Geográfica: Produzido no distrito de Portalegre.

|  Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S. A.

Paio de Beja



Enchido obtido a partir de carnes do lombo, da perna e da espádua e gordura de porco de raça Alentejana, numa proporção de 70-90% de componentes magros para 10-30% de componentes gordos.

Área Geográfica: A área geográfica de transformação, maturação, corte e acondicionamento circunscrita ao concelho de Beja.

Cachdeira Branca de Portalegre



Enchido em forma de ferradura, cilíndrico, com um comprimento de até 50 cm e um diâmetro de 30 a 50 mm, obtido a partir das miudezas (fígado, baço, coração e pâncreas) e da gordura de porcos de raça Alentejana, às quais se adiciona sal e, por vezes, alho e cominhos. Tem um aspeto exterior castanho-escuro a acinzentado brilhante. Ao corte apresenta massa de aspeto marmoreado, de cor castanha-acinzentada de diversas tonalidades. Tem um sabor suave ou delicado, pouco salgado.

Área Geográfica: A área de produção, distrito de Portalegre.

📍 NATUR-AL-CARNES - Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.

Presunto de Barroso



Presunto (ou pá) obtido a partir da perna de porcos abatidos entre os 16 e 18 meses de idade, alimentados de forma natural, essencialmente através dos subprodutos da exploração e dos restos da alimentação da família. Tem uma cor entre o vermelho-sangue a vermelho-acastanhado, apresentando a gordura uma tonalidade branco-suja. Comercialmente pode apresentar-se inteiro, com osso, ou em porções desossadas (partes ou fatias).

Área Geográfica: A área de produção engloba os concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre.

📍 Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barroscã
📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



Presunto de Melgaço

Presunto fumado, cujo formato é obtido por corte comprido e alongado, talhado/aparado em bico ou em ponta, com courato externo, conservando a extremidade podal-unha. Apresenta-se no mercado inteiro, fatiado ou em pedaços. A matéria-prima utilizada resulta de pernis frescos de peso superior a 10 kg, de porcos da raça bísara, explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos, do sexo feminino ou masculino, abatidos com o peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas.

Área Geográfica: Circunscrita ao concelho de Melgaço.

- 📍 Melgaço Rural - Associação de Produtores Locais
- 📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



Presunto de Vinhais ou Presunto Bísaro de Vinhais

Obtido a partir de perna de porco de raça Bísara, macho ou fêmea, inscrito no respetivo Registo Zootécnico. As pernas são salgadas e untadas com uma mistura de colorau, azeite de Trás-os-Montes e/ou banha de porco Bísaro, sendo posteriormente expostas à ação pouco intensa e gradual do fumo de carvalho ou castanho e envelhecidas num processo de cura não inferior a 12 meses. O peso oscila entre 12 e 18 kg.

Área Geográfica: A área de obtenção de matérias-primas engloba os concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais do distrito de Bragança e concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real do distrito de Vila Real. A área geográfica de transformação (obtenção e maturação dos presuntos, corte e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais.

- 📍 ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara
- 📍 TRADIÇÃO E QUALIDADE - Associação Interprofissional para os produtores Agro-Alimentares Trás-os-Montes



Presunto de Santana da Serra, Paleta de Santana da Serra

Presuntos que provêm do porco da raça Alentejana. O Presunto é a perna (membro posterior) e a Paleta é o ombro (membro anterior). A envolver as massas musculares existe uma cobertura de gordura.

Área Geográfica: Produzidos nas freguesias de Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia e Conceição, no município de Ourique, no distrito de Beja.

- 📍 ACPA – Associação de Criadores de Porco Alentejano
- 📍 AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda.



Presunto de Barrancos / Paleta de Barrancos

Obtido a partir dos membros posteriores ou anteriores (respetivamente) de porcos de raça Alentejana, salgados, secos, curados e não fumados. O seu peso é superior a 5 kg (presunto) ou a 3 kg (paleta). O Presunto/Paleta do Alentejo DOP pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso.

Área Geográfica: A área de criação dos porcos engloba a generalidade dos distritos de Beja, Évora e Portalegre e parte do distrito de Setúbal. A área de transformação engloba apenas o concelho de Barrancos.

- 📍 ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano
- 📍 AGRICERT - Certificação de Produtos Alimentares, Lda.



Presunto do Alentejo, Paleta do Alentejo

Obtido a partir dos membros posteriores ou anteriores de porcos de raça Alentejana, respetivamente. O seu peso é superior a 5 kg (presunto) ou a 3,5 kg (paleta). O Presunto/Paleta do Alentejo DOP pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso.

Área Geográfica: A área de criação dos porcos e de produção de Presunto/Paleta do Alentejo DOP engloba a generalidade dos distritos de Beja, Évora e Portalegre e parte dos distritos de Castelo Branco, Faro, Guarda, Santarém e Setúbal.

- 📍 ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano
- 📍 AGRICERT, Certificação de Produtos Alimentares, Lda..



Lista de Produtos por Região

Alheira de Barroso - Montalegre (IGP)
 Alheira de Mirandela (IGP)
 Alheira de Vinhais (IGP)
 Chouriça de Carne de Barroso – Montalegre (IGP)
 Chouriça de Carne de Melgaço (IGP)
 Chouriça de Carne de Vinhais / Linguiça de Vinhais (IGP)
 Chouriça de Sangue de Melgaço (IGP)
 Chouriça Doce de Vinhais (IGP)
 Chouriço Azedo de Vinhais / Azedo de Vinhais / Chouriço de Pão de Vinhais (IGP)
 Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre (IGP)
 Presunto de Barroso (IGP)
 Presunto de Melgaço (IGP)
 Presunto de Vinhais ou Presunto Bísaro de Vinhais (IGP)
 Salpicão de Barroso-Montalegre (IGP)
 Salpicão de Melgaço (IGP)
 Salpicão de Vinhais (IGP)
 Sanguieira de Barroso - Montalegre (IGP)



Cacholeira Branca de Portalegre (IGP)
 Chouriço de Portalegre (IGP)
 Chouriço Mouro de Portalegre (IGP)
 Farinheira de Estremoz e Borba (IGP)
 Farinheira de Portalegre (IGP)
 Linguiça de Portalegre (IGP)
 Linguiça ou Chouriço de Carne do Baixo Alentejo (IGP)
 Morcela de Assar de Portalegre (IGP)
 Morcela de Cozer de Portalegre (IGP)
 Morcela de Estremoz e Borba (IGP)
 Paia de Estremoz e Borba (IGP)
 Paia de Lombo de Estremoz e Borba (IGP)
 Paia de Toucinho de Estremoz e Borba (IGP)
 Painho de Portalegre (IGP)
 Paio de Beja (IGP)
 Presunto de Barrancos / Paleta de Barrancos (DOP)
 Presunto de Santana da Serra, Paleta de Santana da Serra (IGP)
 Presunto do Alentejo, Paleta do Alentejo (DOP)



Benefícios dos Enchidos e Presunto

Os enchidos e presunto são uma ótima fonte de vitaminas para a saúde neurológica, e, por isso, o seu consumo pode ajudar na prevenção de doenças neurodegenerativas e beneficiar amplamente a saúde do cérebro. Sendo uma excelente fonte de proteína de alta qualidade, um dos seus benefícios é a manutenção da massa muscular.

São produtos de excecional interesse gastronómico e nutricional. Pelas suas múltiplas aptidões culinárias, pela enorme riqueza que advém da diversidade de confeções e modos de preparação, pelo prazer sensorial que proporcionam, pela sua digestibilidade, pelo valor biológico das suas proteínas, o presunto e enchidos só podem ser consideradas de excecional valor alimentar e nutritivo

Qualidade dos Enchidos e Presunto

Os enchidos e presunto consumidos e comercializados em Portugal são, pelas suas características, produtos alimentares de alta qualidade, constituindo um património cultural que interessa preservar.

A produção de enchidos e presunto tradicionais, quer de forma artesanal quer a nível mais industrializado, deverá ser enquadrada segundo as exigências atuais de higiene/salubridade, numa dupla perspetiva: de proteção do consumidor e de valorização económica dos recursos locais. Os consumidores têm tendência para valorizar especialmente as características psico-sensoriais e nutricionais dos produtos tradicionais, embora também tenham vindo a dar cada vez mais importância à segurança dos alimentos. Neste contexto, surgiram estratégias de valorização comercial dos produtos tradicionais, através da certificação e consequente atribuição das marcas.

Saiba mais ...

Descubra mais sobre este e outros produtos em

<https://internacionalizacao.ajap.pt>