

CATÁLOGO DE NATAL

SABORES DA NOSSA TERRA

CABAZES COLLECTION 2020

N. 19

DOIS CORVOS

Um brinde a nós

A missão de elevar o nome da cerveja artesanal portuguesa além do Oceano Atlântico está cumprida.

MOAGEM CARLOS VALENTE

História & Tradição

Na moagem fabricam-se farinhas que lembram o sabor característico das receitas dos avós. Conta com a experiência e os conhecimentos ao longo de quatro gerações.

HERDADE DO ROCIM

O Prazer Cultiva-se

Do Alentejo para o resto do mundo. A Herdade do Rocim resulta de um sonho que dá origem a vinhos de excelência.

SAMADHI

Pureza de Espírito

A qualidade de vida não depende do desenvolvimento externo ou do progresso material, mas do desenvolvimento interior.

HERDADE DO ESPORÃO

Pleno de Sabores

Abrandar traz mais felicidade. Priorizar o ritmo da natureza está presente no ADN da Herdade do Esporão. “Mais. Devagar” é melhor.

Conheça as marcas que provam que o que é nacional é (mesmo) bom.

Entrevistas a alguns dos principais parceiros que ajudam a dar vida aos nossos cabazes de Natal. Os produtos portugueses que se destacam pela sua qualidade.



2020

CATÁLOGO DE NATAL

Agradecendo, desde já, a preferência pelo nosso catálogo,
desejamos-lhe um Feliz Natal e um próspero Ano Novo!



Vimos ao seu encontro, mais um ano, na quadra onde todos agimos com o coração.
Nesta época natalícia, reúna a família e os amigos partilhando momentos únicos. Para simplificar os seus convívios natalícios, preparámos, para si, o catálogo de Cabazes de Natal 2020, primando pelas melhores novidades.

Distinguem-se produtos de grande qualidade, sofisticação e requinte. Sabemos que está cada vez mais exigente, por isso, pretendemos ir ao seu encontro sem descurar qualquer pormenor ou particularidade.
Surpreenda quem mais gosta, ao oferecer um dos nossos exclusivos cabazes, tornando esta quadra mais especial.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

MOAGEM CARLOS VALENTE

Nem tudo é farinha do mesmo saco e a prova disso são as farinhas da Moagem Carlos Valente. Uma marca rica em história, saberes e tradições com mais de 200 anos, que passaram de geração em geração na família Valente.

Esta é a história de dois jovens, Helena Resende e Mário Nunes, que deram uma nova vida às tradicionais mós de pedra e mantêm vivos os autênticos sabores das farinhas artesanais. Situada em Vale de Ilhavo, Aveiro, numa povoação rural outrora com grande produção de cereais e muitos moinhos, encontra-se a Moagem.

Como é que nasceu o desejo de recuperar esta tradição familiar e criar este projeto?

Este projeto surgiu porque eu e a Helena terminámos o nosso curso em Gestão Hoteleira, que coincidiu com a fase da crise e, por conseguinte, não tínhamos grandes oportunidades de trabalho. Por isso, ou emigrávamos ou tínhamos que fazer outro tipo de trabalho. Esta moagem era do avô da Helena e estava parada. Agarrámos neste projeto como uma oportunidade e um desafio. Assim, fizemos algumas obras e fizemos a máquina andar outra vez.

O que torna única a marca “Moagem Carlos Valente” e os vossos produtos?

A essência da marca é o produto artesanal. Fazemos as farinhas moídas em mó de pedra. Este é um processo que não gera aquecimento no cereal e que preserva toda a sua condição nutricional, bem como o sabor natural da farinha. As pessoas procuram-nos para fazer as receitas dos avós, porque não conseguem encontrar produtos no su-

permercado que os ajudem a alcançar esse sabor característico das receitas mais antigas e artesanais. O processo de transformação é muito natural, que resulta num sabor que marca a diferença.

Quando a família vos passou o testemunho como é que se adaptaram às técnicas a aprender?

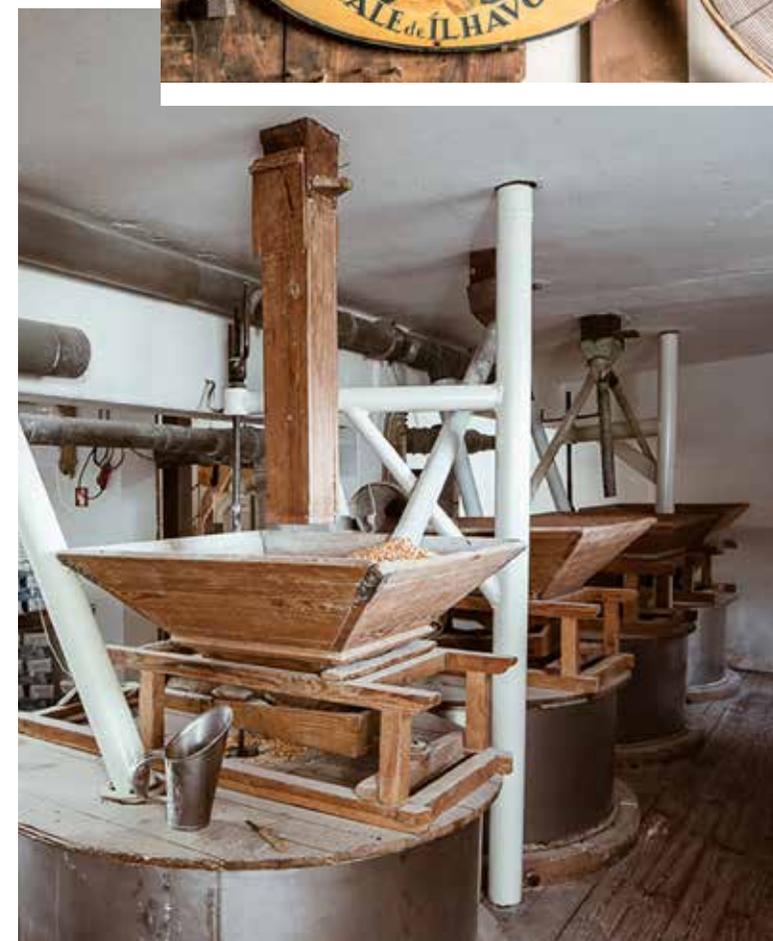
Há cerca de cinco anos atrás, quando reabrimos a empresa, o avô da Helena ainda era vivo. O facto de haver alguém a pegar no seu negócio também o entusiasmou a passar-nos o legado. Ele passou-nos essa pasta e absorvemos ao máximo a informação que ele nos transmitiu. Tentámos pôr a máquina a mexer, ainda quando ele era vivo. Infelizmente, quando abrimos realmente a porta e começámos a trabalhar a sério, ele já não estava cá para ver. Mas acho que ele vê de outra maneira e penso que está orgulhoso do nosso trabalho.

Qual é a importância da matéria-prima para a criação das vossas farinhas?

É muito importante o facto de não trabalharmos com cereais geneticamente modificados e de preferirmos o cereal regional ou nacional. Tentamos utilizar espécies de cereais que se têm vindo a perder, essa é uma das nossas lutas. Temos muitos fornecedores de cereal que continuam a semear o milho que semeavam no tempo dos avós deles. Ao comprar-lhes esse cereal, estamos a incentivá-los a voltar a semear. Se não houvesse quem procurasse esse cereal, isso teria ficado perdido e eles não voltavam a semear. Algumas das novas espécies até podem ser mais rentáveis, a nível de cultura, mas continuamos a preferir as mais tradicionais. Esses cereais são muito importantes porque não são muito modificados a nível genético, são muito mais saudáveis e tem menos teor de glúten. Para além da matéria-prima, o facto de ser moído em mó de pedra, de forma lenta, preserva o sabor e condição nutricional.

Como tem sido a evolução da marca e quais têm sido os maiores desafios que têm enfrentado?

“O processo de transformação é muito natural, que resulta num sabor que marca a diferença.”





CEREAIS QUE FAZEM A DIFERENÇA

Na Moagem Carlos Valente trabalha-se com cereais tradicionais, porque não são muito modificados a nível genético, são muito mais saudáveis e tem menos teor de glúten.



“As pessoas procuram-nos para fazer as receitas dos avós, através de produtos que os ajudem a alcançar esse sabor característico das receitas artesanais.”

Todos os dias há desafios aliantes, quer de pessoas que procuram os nossos produtos para nos representar em diversos sítios, quer ao nível do nosso negócio de distribuição de padarias e pastelarias, aqui da zona de Aveiro.

Temos noção de que todos os dias estamos a crescer. As pastelarias e padarias profissionais que fornecemos também crescem no negócio. De igual modo, a parte mais caseira também está a crescer. Estamos a aplicar muito esforço na marca e trabalhamos muitas horas para lhe dar força. Acredito que ainda estamos a meio da tabela e que havemos de chegar lá mais acima.

Qual tem sido a opinião das pessoas que compram e experimentam os vossos produtos?

É engraçado porque nós começámos a fazer isto para profissionais. Os compradores profissionais não valorizam assim tanto a maneira de transformação, provavelmente olham mais para o preço e não para o produto.

Outra coisa engraçada é que, quando nós metemos a farinha em casa das pessoas, as pessoas têm reações completamente fascinantes, porque dizem que já não encontravam aquele sabor há muito tempo. Esse sabor fá-las, muitas vezes, lembrar o avô ou a avó ou o tempo em que iam para a terra. Essas pessoas dizem que estavam há espera deste produto para conseguirem fazer um pão de qualidade. Agradecemos muito esse *feedback* e ficamos muito satisfeitos.

O que podemos esperar da “Moagem Carlos Valente” no futuro?

Com a realidade que temos hoje em dia, eu não sei o que vai acontecer amanhã ou daqui a um ano. Ainda assim, espero que o nosso produto esteja em mais locais a nível nacional e internacional e espero que hajam condições para abrimos as portas e mostrarmos realmente o que é que se faz aqui. •



Mário Nunes e Helena Resende são os jovens empreendedores responsáveis pelo sucesso dos produtos que lembram o sabor das receitas dos avós.





CABAZ MUNDO



Baú de Madeira Classic - 1 unidade • Vinho Espanhol Vega Sicilia Valbuena Ribera del Duero - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Quinta da Pacheca Grande Reserva - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Charme - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Bairrada Principal Grande Reserva - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão Villa Oliveira - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Pêra Manca - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Monte da Ravasqueira - 1 garrafa 37,5 cl • Vinho Verde Alvarinho Palácio da Brejoeira - 1 garrafa 75 cl • Vinho Porto Graham's 20 Anos - 1 garrafa 75 cl • Champagne Moët & Chandon Brut Imperial - 1 garrafa 75 cl • Espumante Cartuxa Bruto - 1 garrafa 75 cl • Vodka Grey Goose - 1 garrafa 70 cl • Gin Martin Miller's - 1 garrafa 70 cl • Whisky The Glenlivet 18 Anos - 1 garrafa 70 cl • Aguardente Velha Magistra - 1 garrafa 70 cl • Cognac Remy Martin V.S.O.P. - 1 garrafa 70 cl • Rum Anejo Cubano Santísima Trinidad 7 Anos - 1 garrafa 70 cl • Licor Baileys - 1 garrafa 70 cl • Licor Creme Pastel de Nata 35 - 1 garrafa 50 cl • Licor de Chocolate e Avelã Choco 35 - 1 garrafa 50 cl • Licor de Ginja c/ Fruto Superior Albergaria - 1 garrafa 70 cl • Cerveja Artesanal Creature IPA Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Murmúrio American Amber ALE Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Azeite Virgem Extra Biológico Quinta do Vale Meão - 1 garrafa 50 cl • Azeite Virgem Extra Fadista Edição Especial "O Olival" - 1 lata 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Condimento Dama Balsâmico Leonardi - 1 garrafa 25 cl • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Pasta de Azeitona c/ Oregãos Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Bloco de Foie Gras D'Oie Rougié - 1 frasco 180 g • Mostarda Maille Dijon Original - 1 frasco 215 g • Mostarda c/ Pickles Bandido - 1 frasco 200 g • Chutney de Abóbora c/ Gengibre Santa Gula - 1 frasco 255 g • Molho de Tomate e Chilli Jaime Oliver - 1 frasco 400 g • Molho Piri-piri Bandido Original - 1 frasco 100 g • Moinho de Especiarias c/ Pimenta Preta - 1 unidade • Malaguetas BIO Essentia - 1 frasco 30 g • Curcuma em Pó BIO Essentia - 1 frasco 100 g • Flor de Sal "Sal de Portugal" - 1 unidade • Bacalhau Noruega Graúdo Cortado - 1 embalagem +/- 2,050 kg • Queijo Amanteigado Puro de Ovelha - 1 embalagem +/- 1 kg • Queijo D.O.P Serra da Estrela Vale da Estrela - 1 embalagem +/- 500g • Queijo de Ovelha Curado Velho Vale da Estrela - 1 embalagem +/- 350 g • Queijo de Nisa D.O.P - 1 embalagem 300 g • Queijo de Azeitão D.O.P - 1 embalagem 250 g • Queijo Puro de Cabra Curado - 1 embalagem +/- 225 g • Queijo da Ilha São Jorge DOP 3 Meses - 1 embalagem 300 g • Tábua de Três Queijos - 1 embalagem +/- 600 g • Salsichão Fatiado de Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Paleta Fatiada Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Copita Fatiada Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Paio do Cachaço Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Filete de Atum c/ Oregãos Santa Catarina - 1 lata 120 g • Filete de Atum c/ Alecrim Santa Catarina - 1 lata 120 g • Tomate Desidratado Hands on Earth - 1 embalagem 35 g • Cogumelos Biológicos Desidratados Hands on Earth - 1 embalagem 25 g • Pasta Italiana Spaghetti Rustichella D'Abruzzo - 1 embalagem 500 g • Pasta Italiana Penne Rigate Rustichella D'Abruzzo - 1 embalagem 500 g • Pasta Italiana Fusilli Rustichella D'Abruzzo - 1 embalagem 500 g • Massa Mistura Fantasia - 1 embalagem 400 g • Pasta Integral Lasanha Jamie Oliver - 1 embalagem 250 g • Pasta Lasanha 250 g • Pasta Lasanha Ovos Free Range Jamie Oliver - 1 embalagem 250 g • Pasta Lasanha Jamie Oliver - 1 embalagem 250 g • Tostas para Queijo Toast for Cheese - 1 embalagem 100 g • Tostas Focaccine Bonta Lucane - 1 embalagem 200 g • Snacks Mata-Bicho de Piri-piri - 1 embalagem 120 g • Bolo Panettone - 1 embalagem 500 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Sortido Fino Paupério - 1 embalagem 450 g • Sortido de Bolachas e Biscoitos Paupério - 1 embalagem 200 g • Bolachas Parijse Wafles Jules Destrooper - 1 embalagem 100 g • Bolo de Mel de Cana da Madeira "Ilhapan Tradição" - 1 embalagem 250 g • Chocolate Dulces Deseos Lindt - 1 embalagem 150 g • Bombons Godiva - 1 embalagem 165 g • Bombons Bombonetti Delaviuda - 1 embalagem 70 g • Palitos de Torró com Chocolate e Caramelo El Almendro - 1 embalagem 126 g • Sortido de Tabletes de Chocolate Negro 70% Intense Dark Jubileu - 1 embalagem 400 g • Sortido de Amêndoas Quiosque Regina - 1 lata 150 g • Árvore de Chocolates de Leite Jubileu - 1 embalagem 135 g • Ferrero Rocher T16 - 1 unidade • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Copos de Chocolate Branco & Negro Avianense - 1 embalagem 72 g • Chocolates de Licor de Pastel de Natal e Canela Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Chocolates de Niepoort Ruby Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Pêssego em Calda - 1 frasco 700 g • Pêra Rocha em Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 700 g • Mel do Bosque Quinta de Jugais - 1 frasco 300 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Beira Baixa de Figo, Laranja e Anis Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Cabra de Frutos do Bosque e Baunilha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Ilha de Maçã, Passas e Canela Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Chá It Rooibos Aromatizado Frutos do Bosque - 1 lata 100 g • Chá It Verde aromatizado Jasmim - 1 lata 100 g • Chá It Preto Aromatizado com Canela Maçã - 1 lata 100 g • Caixa de Nozes c/ Casca e acessório Brita Nozes - 1 caixa +/- 400 g • Passas de Uva - 1 frasco 130g • Figos Secos - 1 frasco 125 g • Miolo de Amêndoa - 1 frasco 120 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Baú - 1 unidade.



CABAZ PORTUGAL



Baú de Madeira Classic - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Esporão Reserva - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Alentejano Quinta do Carmo - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Alentejano Herdade Grous - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Crasto - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro 100 Hectares Touriga Nacional - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Pêra Manca - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Monte da Ravasqueira - 1 garrafa 37,5 cl • Vinho Verde Alvarinho Soalheiro - 1 garrafa 75 cl • Vinho da Madeira Alvada Blandy's 5 Anos - 1 garrafa 50 cl • Vinho do Porto Sandeman 20 Anos Tawny - 1 garrafa 75 cl • Espumante Murganheira Super Reserva Bruto - 1 garrafa 75 cl • Gin Amicis - 1 garrafa 70 cl • Aguardente Antiquíssima - 1 garrafa 70 cl • Aguardente de Uva Caratão - 1 garrafa 70 cl • Licor Beirão D'Honra - 1 garrafa 70 cl • Licor Creme Pastel de Nata 35 - 1 garrafa 50 cl • Licor de Ginja c/ Fruto Superior Albergaria - 1 garrafa 70 cl • Cerveja Artesanal IPA Salineira de Aveiro Tribo do Malte - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Stout Varina de Ovar Tribo do Malte - 1 garrafa 33 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Azeite de Oliveira Português Ouro da Terra - 1 lata 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Pasta de Azeitona c/ Oregãos Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Molho Piri-piri Bandido Original - 1 frasco 100 g • Chutney de Abóbora c/ Gengibre Santa Gula - 1 frasco 255 g • Moimho de Especiarias c/ Pimenta Preta - 1 unidade • Malaguetas BIO Essentia - 1 frasco 30 g • Tomilho BIO Essentia - 1 frasco 40 g • Flor de Sal "Sal de Portugal" - 1 unidade • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 kg • Queijo Amanteigado Puro de Ovelha - 1 embalagem +/- 1 kg • Queijo D.O.P Serra da Estrela Vale da Estrela - 1 embalagem +/- 500g • Queijo de Ovelha Curado Velho Vale da Estrela - 1 embalagem +/- 350 g • Queijo de Nisa D.O.P - 1 embalagem 300 g • Queijo de Azeitão D.O.P - 1 embalagem 250 g • Queijo Puro de Cabra Curado - 1 embalagem +/- 225 g • Tábua de Três Queijos - 1 embalagem +/- 600 g • Queijo da Ilha São Jorge DOP 3 Meses - 1 embalagem 300 g • Paio Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 370 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Lombo Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Salpicão Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Cachaço Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Salsichão Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Patê de Sardinha Tradicional Gudi - 1 caixa 195 g • Filete de Atum c/ Oregãos Santa Catarina - 1 lata 120 g • Filete de Atum c/ Alecrim Santa Catarina - 1 lata 120 g • Sardinhas Portuguesas em Tomate c/ Molho Picante Pescador - 1 lata 56 g • Sardinhas Portuguesas em Tomate c/ Molho Picante Pescador - 1 lata 56 g • Tomate Desidratado Hands on Earth - 1 embalagem 35 g • Cogumelos Biológicos Desidratados Hands on Earth - 1 embalagem 25 g • Snacks Mata-Bicho de Piri-piri - 1 embalagem 120 g • Bolachas Ondina Mar Diplomata - 1 embalagem 125g • Bolachas Capinhas Diplomata - 1 embalagem 125 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Bolo de Mel de Cana da Madeira "Ilhopan Tradição" - 1 embalagem 250 g • Queijadas da Graciosa - 1 embalagem 170 g • Pastéis de Feijão Brásão - 1 embalagem 380 g • Lajes do Piodão - 1 embalagem 100 g • Biscoitos Línguas da Sogra Sabores com Tradição - 1 embalagem 100 g • Sortido Fino Paupério - 1 embalagem 450 g • Sortido de Bolachas e Biscoitos Paupério - 1 embalagem 200 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Biscoitinhos de Gengibre Portugal Amor de Biscoito - 1 unidade 150 g • Tablete de Chocolate Negro Artesanal 72% Cacao Memórias Portuguesas - 1 embalagem 100 g • Copos de Chocolate Branco & Negro Avianense - 1 embalagem 72 g • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Sortido de Tabletes de Chocolate Negro 70% Intense Dark Jubileu - 1 embalagem 400 g • Sortido de Amêndoas Quiosque Regina - 1 lata 150 g • Sortido de Chocolates Postal de Natal Regina - 1 unidade 120 g • Árvore de Chocolates de Leite Jubileu - 1 embalagem 135 g • Chocolates Pintarolas - 1 embalagem 22 g • Chocolates de Licor de Pastel de Natal e Canela Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Chocolates de Niepoort Ruby Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Farinha Integral de Aveia Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 1 kg • Farinha de Trigo Integral Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 1 kg • Mousse de Chocolate Predilecta - 1 embalagem 150 g • Leite Creme Predilecta - 1 embalagem 100 g • Farinha Alimentícia Predilecta - 1 embalagem 200 g • Arroz para Sobremesas Novarroz - 1 embalagem 500 g • Pudim Boca Doce de Caramelo - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Morango - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Chocolate - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Baunilha - 1 embalagem 22 g • Infusão BIO Hortelã Menta Samadhi - 1 lata 40 g • Café Puro Torrado Lote Chiado A Brasileira - 1 embalagem 250 g • Cevada Moída Delícia Negra - 1 embalagem 250 g • Figos Pingo de Mel em Calda Casa das Rendufas - 1 frasco 295 g • Ameixas d'Elvas em Calda Convento da Serra - 1 frasco 300 g • Rebuçados de Ovo de Portalegre - 1 lata 100 g • Pêra Rocha em Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 700 g • Mel de Laranjeira Quinta de Jugais - 1 frasco 300 g • Doce de Pêra Rocha c/ Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Doce de Abóbora c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Ilha de Maçã, Passas e Canela Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Marmelada Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Caixa de Nozes c/ Casca e acessório Brita Nozes - 1 caixa +/- 400 g • Miolo de Amêndoa - 1 frasco 120 g • Passas de Uva - 1 frasco 130 g • Miolo de Noz - 1 frasco 90 g • Pasta Dentífrica Couto - 1 embalagem 60 g • Assador de Barro - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Baú - 1 unidade.

O PRAZER CULTIVA-SE!

HERDADE DO ROCIM

A Herdade do Rocim é, principalmente, o resultado de um desejo e de um sonho. Esta é uma propriedade situada entre a Vidigueira e Cuba, no Baixo Alentejo, com cerca de 120 hectares, entre os quais 70 de vinha e 10 de olival. Na Herdade do Rocim, o respeito pelo *terroir* natural da região faz com que o resultado final sejam vinhos frescos, elegantes e minerais. Do Alentejo, para o resto do mundo, a Herdade do Rocim mostra-nos como transformar o sonho numa realidade.

Este projeto nasceu de um sonho de família, mas como começou a história da marca Rocim?

O projeto Rocim foi iniciado pela minha esposa, Catarina Vieira e pelo meu sogro, em 2000. Nesse ano, adquiriu-se a herdade, que passou por várias reestruturações em termos de vinha. Em 2007 construiu-se a adega e é a partir desse ano que sai a primeira marca da Herdade do Rocim para o mercado. Depois, de 2013 até aos dias de hoje, passámos de 10 para 38 mercados. O principal investimento é no Alentejo, na Herdade do Rocim. São 150 hectares, sendo 70 hectares de vinha em regime biológico. Mas o Rocim não é só Alentejo. Temos também um projeto na região de Lisboa, que se chama Vale da Mata e outro no Douro, o Bela Luz. Ainda temos uma parceria nos vinhos verdes. Estamos sempre a criar coisas novas. Temos 28 referências, que é uma loucura, porque somos demasiado criativos. A nossa equipa de logística diz que somos doidos e, se calhar, têm razão porque não há um mês em que não tenhamos uma ideia nova.

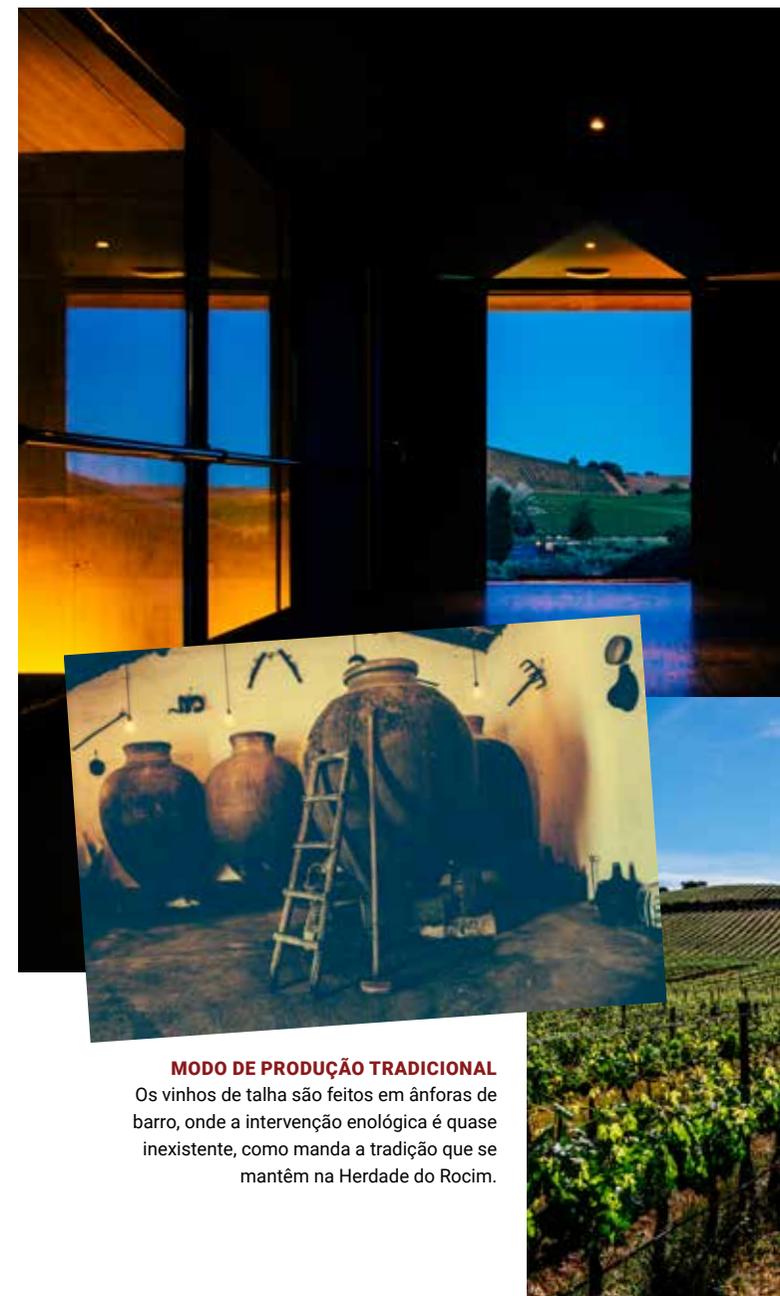
Qual é a essência da marca Rocim?

Não é fácil de definir, mas o que nos distingue dos outros produtores é no fundo uma busca incessante pela essência do *terroir*, ou seja, pela autenticidade dos nossos produtos. Queremos que os nossos vinhos sejam um reflexo da terra que lhes deu origem. Por isso, no Alentejo nós somos grandes impulsionadores na forma de vinificar, que são os vinhos de talha ou os vinhos de ânfora, que é uma tecnologia com 2000 anos. Quem nos visita vê uma adega tão moderna e depois acha estranho usarmos uma tecnologia com 2000 anos. É exatamente isso que nós somos, faz parte do nosso ADN. Misturar as novas formas de comunicar, as novas tecnologias, uma postura proativa e moderna na produção de vinho. É importante resgatar essas formas de vinificação e resgatar castas perdidas. Nós, por exemplo, estamos a focar-nos muito em castas como o moreto e a tinta grossa, que são castas originais do Alentejo. No fundo é isso, uma perna no passado e uma perna no futuro.

De todos os vossos produtos, quais são aqueles que melhor representam a marca?

É difícil. Os vinhos de ânfora são incontornáveis na Herdade do Rocim. Embora sejam um produto de nicho, a Rocim, nas três regiões onde atua, vende por ano 1 milhão de garrafas e deste milhão, vende 10.000 de talha branca e 10.000 de talha tinto. Entretanto, fizemos algumas derivações dos vinhos de talha como os *Clay Aged*. Apesar de termos em pouca quantidade são produtos incontornáveis do nosso projeto. No entanto, também não nos podemos esquecer de vinhos como o Olho de Mocho, que são *single* vinha, da nossa vinha mais velha, que também caracterizam bastante o *terroir* da região. Não consigo dizer exatamente qual o produto que nos melhor caracteriza, porque nós temos 28 produtos e acredito que todos eles transmitem alguma coisa de nós. Se calhar no mercado de nicho são os vinhos de talha. Já no mercado mais

“Quem nos visita vê uma adega tão moderna e depois acha estranho usarmos uma tecnologia com 2000 anos.”



MODO DE PRODUÇÃO TRADICIONAL

Os vinhos de talha são feitos em ânforas de barro, onde a intervenção enológica é quase inexistente, como manda a tradição que se mantém na Herdade do Rocim.



**O CLAY AGED É
UM CLÁSSICO DA
HERDADE DO ROCIM**

Pedro Ribeiro considera este o projecto mais bem conseguido, em relação ao *packaging*, muito bonito e que comunica totalmente o vinho, pois tem uma medalha de barro a dizer terracota *Clay Aged*.

generalista talvez o nosso *alicante bouschet*, como o monovarietal que é um *alicante bouschet*, que tem tido mais sucesso.

O que torna os vossos produtos únicos?

É o facto de conseguirem capturar essa autenticidade do *terroir*. Sobretudo no vinho tentamos reproduzir ao máximo o *terroir* dentro da garrafa. Para além da viticultura orgânica, temos uma enologia que chamamos de mínimo de intervenção, ou seja, uma enologia que tenta respeitar ao máximo o *terroir*, que não adiciona muitos produtos, só adiciona o mínimo indispensável para a conservação do vinho, exatamente para preservar e transportar esta autenticidade da terra dentro da garrafa.

Como foi para vocês a Rocim ter sido considerada Produtor do Ano 2017 pela revista Vinho Grandes Escolhas?

Foi um passo muito importante. Em 2017, fizemos 10 anos e a revista Grandes Escolhas, uma das revistas mais respeitadas em Portugal, considerou-nos o melhor produtor. Nesse ano, mudámos a imagem e começámos a sentir mais respeito por parte do sector e da imprensa. Esse prémio foi quase como um carinho e como uma validação. O negócio cresceu bastante bem a partir daí, deu um salto, especialmente no mercado nacional. Sentiu-se o impacto desse reconhecimento.

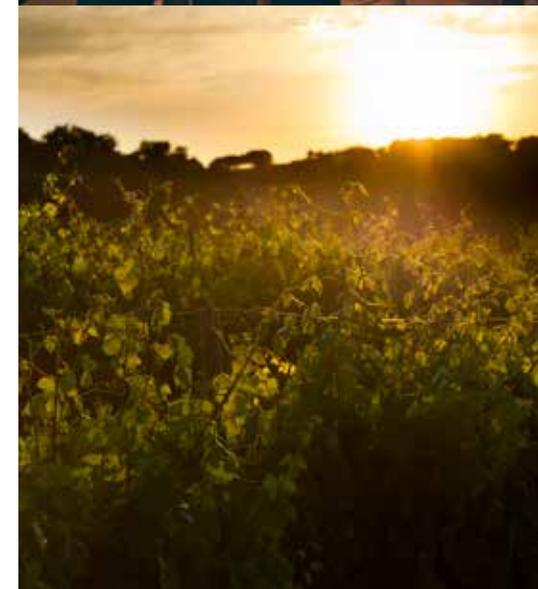
Como descreve a evolução da marca desde o dia em que a empresa iniciou atividade, até aos dias de hoje?

Existiram três momentos marcantes na história da Herdade do Rocim. O primeiro foi o lançamento da marca em 2007.

Quando o projeto foi criado houve um grande investimento, tanto na adega como na imprensa. Posteriormente, a marca entrou naturalmente para o mercado e claro que as coisas não acontecem de imediato, foram crescendo gradualmente. Nesses anos, a empresa foi abandonando de alguma forma a comunicação que tinha feito no mercado nacional e começou a dedicar-se mais ao mercado de exportação. Depois, em 2013, com a minha entrada e com uma reestruturação aqui na empresa e uma reformulação na estratégia, há um novo fôlego e começamos a desenvolver exportação e crescemos para os 38 países em que estamos presentes hoje em dia e também apostámos muito no mercado nacional. Eu acreditava que não podíamos ser reconhecidos lá fora sem também sermos reconhecidos cá dentro. •



Catarina Vieira e Pedro Ribeiro,
enólogos e produtores de vinhos.





CABAZ ILHAS

Cesto de Palhinha Tribal - 1 unidade • Vinho da Madeira Alvada Blandy's 5 Anos - 1 garrafa 50 cl • Licor de Maracujá do Ezequiel - 1 garrafa 70 cl • Poncha da Madeira de Maracujá - 1 garrafa 70 cl • Queijo da Ilha São Jorge DOP 3 Meses - 1 embalagem 300 g • Filete de Atum c/ Funcho Santa Catarina - 1 lata 120 g • Filete de Atum c/ Molho Cru Santa Catarina - 1 lata 120 g • Ananás dos Açores - 1 embalagem +/- 1 kg • Banana da Madeira - 1 embalagem +/- 1,5 kg • Bolo de Mel de Cana da Madeira "Ilhopan Tradição" - 1 embalagem 250 g • Broas de Mel de Cana da Madeira Ilhopan - 1 embalagem 200 g • Palitos de Cerveja da Madeira Ilhopan - 1 embalagem 200 g • Queijadas da Graciosa - 1 embalagem 170 g • Chá Verde Hysson Gorreana - 1 embalagem 100 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade



CABAZ NORTEÑO

Cesto de Verga Pic-Nic Tradicional - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Papa Figos - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Pacheca Superior - 1 garrafa 75 cl • Vinho Verde Alvarinho Varanda do Conde - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Dow's Fine Tawny - 1 garrafa 75 cl • Azeite de Oliveira Português Ouro da Terra - 1 lata 50 cl • Alheira de Mirandela Terras do Vento Leste - 1 embalagem 200 g • Cachaço Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Linguiça de Porco Bísaro Beira Serra - 1 embalagem 150 g • Arroz c/ Pimentos Biológicos Hands on Earth - 1 embalagem 260 g • Cogumelos Biológicos Desidratados Hands on Earth - 1 embalagem 25 g • Condimentos para Bacalhau Hands on Earth - 1 embalagem 25 g • Chutney de Abóbora c/ Gengibre Santa Gula - 1 frasco 255 g • Sardinhas Petingas Picantes em Azeite Cântara - 1 lata 118 g • Sortido de Chocolates Palets Casa Grande - 1 embalagem 180 g • Árvore de Chocolates de Leite Jubileu - 1 embalagem 135 g • Bombons de Biscoito - 1 unidade 150 g • Tablete de Chocolate Negro Casa Grande - 1 embalagem 100 g • Sortido de Chocolates Palets Casa Grande - 1 embalagem 180 g • Árvore de Chocolates de Leite Jubileu - 1 embalagem 135 g • Bombons de Chocolate Jubileu d'Or - 1 embalagem 90 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade

“O verdadeiro Natal não é uma data
pré-determinada, é um estado de espírito.”

Mary Ellen Chase



CABAZ BEIRAS

Cesto de Palhinha Redondo - 1 unidade • Vinho Tinto Dão A Descoberta Casa da Passarella - 1 garrafa 75 cl • Espumante Quinta de Cabriz Bruto - 1 garrafa 75 cl • Ginja Serra da Estrela - 1 garrafa 20 cl • Licor Beirão - 1 garrafa 20 cl • Chouriço Picante Serrano Beira Serra - 1 unidade • Chouriço de Vinho Serrano Beira Serra - 1 unidade • Chouriço Serrano Beira Serra - 1 unidade • Farinheira Serrana Beira Serra - 1 unidade • Presunto Serrano - 1 embalagem +/- 250 g • Doce de Abóbora c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Mel Multifloral Quinta de Jugais - 1 frasco 300 g • Marmelada Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Chocolates Calendário do Advento Memórias Portuguesas - 1 unidade • Lajes do Piodão - 1 embalagem 100 g • Broa de Batata Pecados do Piodão - 1 unidade • Broa de Milho - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade



CABAZ LITORAL

Cesta Clássica - 1 unidade • Vinho Tinto Regional de Lisboa Porta 6 - 1 garrafa 75 cl • Licor de Ginja c/ Fruto Ginjíssima - 1 garrafa 70 cl • Cerveja Artesanal Creature IPA Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Murmúrio American Amber ALE Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Petiscada Algarvia Um Grama - 1 frasco 100 g • Flor de Sal O Melhor Ribatejo - 1 embalagem 140 g • Ovos Moles de Aveiro - 1 embalagem 150 g • Moliceiros c/ Ovos Moles Fabridoce - 1 embalagem 160 g • Pão de Ló Original Ti'Piedade - 1 embalagem 170 g • Bolachas Ondina Mar Diplomata - 1 embalagem 125g • Bolachas Capinhas Diplomata - 1 embalagem 125 g • Pêra Rocha em Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 700 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade

VINHOS DE ORIGEM LENDÁRIA

QUINTA DO VALLADO

Construída em 1716, a Quinta do Vallado é uma das mais antigas propriedades no Vale do Douro. Pertenceu à lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira e mantém-se na posse dos seus descendentes. Conhecida, inicialmente pelos magníficos vinhos do Porto, a Quinta do Vallado aventurou-se na criação de vinhos de mesa, atualmente reconhecidos pela sua qualidade, tanto a nível nacional como internacional, posicionando-a como um dos principais produtores portugueses.

Como começou a história da marca Quinta do Vallado?

A Quinta do Vallado pertence à família Ferreira e está na minha família há seis gerações. Tinha como principal atividade a produção de vinhos do Porto que, ao longo do tempo, eram comercializados pela empresa familiar - Casa Ferreira. Acontece que a família vendeu a casa de vinhos do Porto há 30 anos atrás, mas o Vallado ficou no ramo da minha avó e dos irmãos. Iniciou-se assim a parte mais relevante da nossa história. Começámos a produzir apenas vinhos de marca própria. Para isso, reestruturámos as vinhas e a adega. Acreditámos que existia um grande potencial nas nossas vinhas, nas nossas variedades do Douro e mesmo nos métodos, para fazer não só vinhos do Porto, mas também vinhos de mesa. Nesta evolução, à medida que fomos construindo várias partes da quinta, também entramos no enoturismo. Temos três pequenos hotéis na Quinta do Vallado e na Quinta do Orgal, uma quinta que temos no Douro Superior.

O que é que implica “carregar” o nome da “herança” de Dona Antónia Adelaide Ferreira?

Dona Antónia Adelaide Ferreira era a minha penta-avó. Foi uma senhora que fez muitas coisas para desenvolver a região. Ela preocupou-se com coisas que os outros produtores não se preocupavam, como por exemplo, as estradas, as escolas e a saúde dos seus empregados. Ela estava no Douro e via o que se passava. Para nós isso foi uma motivação para assumir um projeto no Douro e não no Porto. Temos um outro fator que é a história do vinho. As grandes marcas têm sempre histórias muito interessantes, que, sem dúvida, nos ajudam a explicar o motivo de fazermos o que fazemos. O lado familiar é uma grande motivação para seguir esta figura, quase lendária. Para além de uma grande motivação é um grande atestado de qualidade e, como disse a baronesa, de uma produtora francesa muito conhecida: “fazer bom vinho é muito fácil, só custa os primeiros 200 anos”. Dá-nos uma grande confiança ter este historial, poder olhar para trás e ver o que foi feito, pois ajuda-nos a manter o rumo para os próximos anos.

O que torna única a Quinta do Vallado e como é que isso se reflete nos seus vinhos?

Há coisas muito importantes numa marca de vinho. Primeiro, é obviamente a qualidade, que começa nas vinhas. Portanto, ao termos vinhas velhas com mais de 100 anos, temos matéria-prima de alta qualidade, que nos oferece o sumo que precisamos para fazermos vinhos de topo. Acredito que há um grande fator que é a consistência. O mais difícil é fazer um portfólio muito completo com uma grande consistência.

E o que é necessário para criar um vinho memorável?

Eu vou dar um exemplo, que foi um dos vinhos mais memoráveis para

“Acreditámos que existia um grande potencial nas nossas vinhas, nas nossas variedades do Douro e mesmo nos métodos, para fazer não só vinhos do Porto, mas também vinhos de mesa.”



UMA QUINTA ÚNICA

Nos últimos 30 anos a Quinta do Vallado tem-se posicionado como quinta única. Desde a plantação das uvas ao engarrafamento do vinho, todos os processos são feitos na Quinta.



“Dá-nos uma grande confiança ter este historial, poder olhar para trás ...”

mim e para nós, na Quinta do Vallado. Para um vinho ser memorável tem que existir uma história. Por exemplo, no ano de 2012, a Dona Antónia teria celebrado os seus 200 anos de existência. No bicentenário dela, decidimos engarrafar uma pipa de 1866, que tínhamos da altura que ela era viva e fizemos um vinho chamado Adelaide Tributa, ao seu tributo. Este é um vinho para nós, quase instantaneamente memorável, porque tem esta história. São vinhos que nos fazem pensar como é que o mundo era na altura, como é que mudou e, portanto, essa história vai trazer todas as emoções que se associam a um vinho memorável.

O que levou a Quinta do Vallado a iniciar a sua produção de vinho de mesa?

Acreditámos que existia um grande potencial na qualidade das uvas que eram usadas apenas para vinho do Porto, como a touriga nacional, a touriga franca, a tinta roriz e o sousão. Eram apanhadas com um teor alcoólico muito alto e com muito açúcar. Cremos que se as plantássemos e colhêssemos de forma diferente, não haveria nenhum motivo para estarem nos níveis de qualidade das uvas mais conhecidas do mundo.

Como tem sido a evolução da marca até aos dias de hoje?

A marca Vallado, em si, começou a existir há pouco mais de 20 anos. Hoje considero que seja uma das marcas mais conhecidas em Portugal. Isto é um atestado de qualidade e revela que o trabalho foi bem feito. Ficamos orgulhosos quando os consumidores falam da marca Vallado, dos nossos vinhos e quando nos põem num patamar de outras marcas que já têm o triplo da nossa história. Eu acredito que hoje temos uma posição bastante consolidada no mercado nacional. O grande desafio é replicar isso para fora de Portugal. É explicar porque é os nossos vinhos são tão bons ou melhores que os vinhos franceses e os italianos. Existem uvas que só se usam no Douro e isso dá-nos uma vantagem em termos de qualidade dos vinhos. •



Francisco Ferreira (Enólogo), **João Ferreira** (CEO) e **Francisco Olazábal** (Enólogo), tetra-netos de D. Antonia e atuais responsáveis pela Quinta do Vallado.



“O que importa não é o tamanho do presente, mas do coração que o dá.”

Eileen Freeman



CABAZ ALENTEJO

Cesto de Verga Pic-Nic Tradicional - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Herdade do Rocim - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Herdade do Rocim - 1 garrafa 75 cl • Espumante Herdade do Esporão Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Pasta de Azeitona c/ Oregãos Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Queijo de Nisa D.O.P - 1 embalagem 300 g • Salsichão Fatiado de Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Paio Fatiado de Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Copita Fatiada Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Presunto de Porco Ibérico s/ osso Casa do Porco Preto - 1 embalagem 400 g • Patê de Sardinha Tradicional Gudi - 1 caixa 195 g • Ameixas d'Elvas em Calda Convento da Serra - 1 frasco 300 g • Rebuçados de Ovo de Portalegre - 1 lata 100 g • Mel de Laranjeira Quinta de Jugais - 1 frasco 300 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade



CABAZ BIOLÓGICO

Mala em Pele Laranja - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Organic Art.Terra - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Graham's Nature Reserve - 1 garrafa 75 cl • Gin Artesanal Destilado Organic Cura - 1 garrafa 50 cl • Azeite Virgem Extra Biológico Quinta do Vale Meão - 1 garrafa 50 cl • Malaguetas BIO Essentia - 1 frasco 30 g • Curcuma em Pó BIO Essentia - 1 frasco 100 g • Atum em Azeite BIO La Gondola - 1 lata 120 g • Sardinhas em Azeite BIO La Gondola - 1 lata 120 g • Arroz Integral BIO Natura Novarroz - 1 embalagem 500 g • Mix de Quinoas BIO Natura Novarroz - 1 embalagem 400 g • Massas Espirais BIO Caçarola - 1 embalagem 500 g • Bolachas Biológicas de Limão e Matcha Dom Biscoito - 1 embalagem 125 g • Doce BIO de Abóbora Quinta de Jugais - 1 frasco 230 g • Marmelada BIO Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Infusão BIO Rooibos Frutos do Bosque Samadhi - 1 lata 100 g • Infusão de Natal Bio Ervital - 1 lata 30 g • Café Torrado Moído Delta Organic - 1 embalagem 250 g • Tablete de Chocolate Negro Artesanal 85% Cacao BIO Memórias Portuguesas - 1 embalagem 100 g • Chocolate Negro Biológico São Tomé e Príncipe Nau do Cacao - 1 embalagem 80 g • Óleo de Côco Biológico Origens - 1 frasco 200 ml • Sementes BIO de Manjerição Essentia - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento da Mala - 1 unidade



CABAZ VEGAN

Caixa de Madeira Rústica Preta - 1 unidade • Azeite Virgem Extra Biológico Quinta do Vale Meão - 1 garrafa 50 cl • Patê de Azeitona Galega Essentia - 1 frasco 90 g • Flor de Sal "Sal de Portugal" - 1 unidade • Arroz Integral BIO Natura Novarroz - 1 embalagem 500 g • Mix de Quinoas BIO Natura Novarroz - 1 embalagem 400 g • Farinha Integral de Aveia Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 500 g • Hambúrguer de Tremoço c/ Azeitonas Tremoceira - 1 embalagem 200 g • Algas Secas Biológicas Alface-do-Mar Tok de Mar - 1 embalagem 30 g • Algas Secas Biológicas Erva-Patinha Tok de Mar - 1 embalagem 30 g • Curcuma em Pó BIO Essentia - 1 frasco 100 g • Gengibre em Pó BIO Essentia - 1 frasco 65 g • Oregãos BIO Essentia - 1 frasco 40 g • Infusão de Natal Bio Ervital - 1 lata 30 g • Infusão BIO Rooibos Frutos do Bosque Samadhi - 1 lata 100 g • Biscoitos Vegan Dom Biscoito - 1 embalagem 125 g • Chocolate Negro Biológico São Tomé e Príncipe Nau do Cacau - 1 embalagem 80 g • Tablete de Chocolate Negro Artesanal 85% Cacau BIO Memórias Portuguesas - 1 embalagem 100 g • Doce BIO de Abóbora Quinta de Jugais - 1 frasco 230 g • Doce BIO de Mirtilo Quinta de Jugais - 1 frasco 230 g • Marmelada BIO Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Miolo de Amêndoa - 1 frasco 120 g • Miolo de Avelã - 1 frasco 120 g • Miolo de Noz - 1 frasco 90 g • Caixa de Nozes c/ Casca e acessório Brita Nozes - 1 caixa +/- 400 g • Óleo de Côco Biológico Origens - 1 frasco 200 ml • Sementes BIO de Manjeriço Essentia - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento da Caixa de Madeira - 1 unidade



CABAZ MAGIA DE NATAL

Báu de Madeira Vintage - 1 unidade • Vinho Tinto Douro 100 Hectares - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Douro 100 Hectares - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Graham's Fine Tawny - 1 garrafa 75 cl • Espumante Terras do Demo Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1 kg • Queijo Amanteigado Puro de Ovelha - 1 embalagem +/- 600 g • Presunto de Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Chouriço Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Doce de Abóbora c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Marmelada Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Massa Aletria Milaneza Edição Natal - 1 caixa 250 g • Arroz para Sobremesas Novarroz - 1 embalagem 500 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Chocolates Calendário do Advento Memórias Portuguesas - 1 unidade • Infusão de Natal Bio Ervital - 1 lata 30 g • Árvore de Frutos Secos Sortido Natal - 1 embalagem 270 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Báu - 1 unidade

UM BRINDE A NÓS E À CERVEJA ARTESANAL

DOIS CORVOS

A Dois Corvos é uma cervejaria artesanal que nasce para dar cor a um período negro de recessão económica. Em 2013, Susana Cascais e Scott Steffens decidem entrar no mercado da cerveja artesanal para mostrar que é possível sentir verdadeira paixão pelo trabalho. Atualmente, a Dois Corvos já superou muitos desafios e até já é reconhecida a nível mundial. A missão de elevar o nome da cerveja artesanal portuguesa além do Oceano Atlântico está cumprida.

Podem contar-nos um pouco melhor a história da marca e o que vos apaixonou neste projeto?

A Dois Corvos começou a ser imaginada há setes anos atrás, quando a Susana e o Scott regressaram a Portugal e se depararam com a falta de variedade no mercado de cerveja. Aliando esta lacuna aos 20 anos de produção caseira que tinham no bolso, deu-se início ao projecto que soltou as primeiras cervejas para o mercado no Verão de 2015. Estes cinco anos de história são marcados por paixão pela cerveja, vontade de fazer cervejas únicas e uma criatividade insaciável.

Qual é a história do nome Dois Corvos?

O brasão da cidade de Lisboa é composto, entre outros elementos, por dois corvos. Conta a lenda que durante a travessia marítima que trouxe as relíquias e o corpo de São Vicente, dois corvos acompanharam e protegeram a embarcação. Num ponto de vista figurativo, pretendemos alavancar a cena cervejeira em Portugal, honrando a cultura lisboeta.

O que é torna o vosso produto único?

Durante estes 5 anos, produzimos cerca de 140 receitas diferentes. A experimentação e a criatividade são pontos centrais da nossa filosofia. E isso permite-nos produzir estilos irreverentes, experimentar ingredientes inesperados, e mostrar que a cerveja pode ser muito mais do que uma cerveja simples e leve.

Sabemos que existem grandes desvantagens em iniciar um negócio num período de crise. No vosso caso, qual foi o maior desafio de ir para a frente com a Dois Corvos em 2013?

Em 2013, quando decidimos arrancar com a cervejeira, deparámo-nos com uma enorme falta de legislação e informação aplicável à cerveja artesanal. Hoje em dia é ligeiramente mais fácil, mas nessa altura, foi o nosso maior desafio.

Sabemos que a Dois Corvos é uma pequena empresa familiar. Esse facto torna as relações dentro da empresa mais próximas? Qual é o ambiente que se vive dentro da organização?

A Dois Corvos é atualmente composta por 16 pessoas - uma equipa coesa e multidisciplinar. O facto de estarmos numa indústria muito recente significa que cada uma das pessoas que trabalham connosco vivem a paixão da cerveja e que têm competências adicionais, para além dum grande gosto pela cerveja artesanal. Isso verifica-se no dia a dia, com uma criatividade borbulhante e uma vontade de inovar e fazer história.

Os vossos rótulos são muito originais. Qual é a inspiração de toda a vossa identidade gráfica?

Vamos “beber” muito à cultura popular de Lisboa. Alguns rótulos exploram figuras ou locais que nos podemos cruzar diariamente pelas ruas de Lisboa. Por outro lado, inspiramo-nos também no imaginário que a própria cerveja permite. Por vezes, quando provamos uma cerveja, conseguimos imaginar um cenário ou situação. Em algumas ocasiões, conseguimos transformar isso em ilustrações e grafismos - e assim nasce um rótulo - que conta sempre uma história.

“Vamos “beber” muito à cultura popular de Lisboa...”



OS PRÉMIOS

“São um reconhecimento do nosso trabalho, e permitem-nos ainda elevar a perceção do trabalho que se tem vindo a fazer na cena da cerveja artesanal em Portugal.”





INSPIRAÇÃO & QUALIDADE

A paixão por produzir cerveja e o desafio de fazer as melhores cervejas possíveis levaram à criação de dezenas de estilos.



“Viver cerveja com paixão leva-nos a passar muito tempo a pensar, beber e ler sobre cerveja.”

Qual é a inspiração para os nomes originais de cada cerveja?

Algumas vezes, começamos a cerveja pelo nome, mas na maior parte das situações, é só quando a cerveja está já a fermentar que nos inspiramos para escolher um nome.

Quando permitimos que a “cerveja nos fale” - para além da experiência organoléptica - conseguimos imaginar nomes, cenas, cores, etc. Da mesma forma que uma música nos causa emoções, também a cerveja o faz.

De onde vem a imaginação para desenvolver 140 receitas únicas?

Viver cerveja com paixão leva-nos a passar muito tempo a pensar, beber e ler sobre cerveja. E a inspiração está em todo o lado, e alimenta uma busca incessante por novos produtos e receitas. No *Tap Room* (sala de provas em Marvila), podemos colocar as cervejas à prova, e obter *feedback* imediato - o que nos permite avaliar a aceitação do público e ter em conta para as cervejas seguintes.

Qual é o feedback dos consumidores em relação à edição Casamentos & Batizados, a cerveja de pastel de nata?

Foi uma produção com resultados excelentes a vários níveis. A experimentação permite-nos romper com algumas tradições e inovar. Ir buscar notas a um dos ícones gastronómicos mais conhecidos permite criar uma grande curiosidade no consumidor, que nos devolveu *feedback* bastante positivo e interessante. Por outro lado, o facto de ter sido produzida em colaboração com a Burial - uma das cervejeiras *trendy* nos EUA - permitiu a troca de ideias e conhecimentos técnicos, que é essencial para continuar a melhorar.

Em quantos países estão a comercializar as vossas cervejas?

Qual é a cerveja preferida dos consumidores estrangeiros?

Os mercados mais importantes são a França, Itália e Espanha, mas temos clientes em 13 países. Embora tenhamos *feedback* bastante positivo no que toca às cervejas envelhecidas em barrica, as cervejas mais populares são a Murmúrio, a Prata e a Creature. •



Colaboração com a Paname Brewing Company (PBC) - Cervejeira Francesa.

Filippo Ambrosi (PBC), José Silva, Paulo Pinheiro (PBC), Paulo Custódio, Scott Steffens





CABAZ DE NATAL 01



Baú de Madeira Classic - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Herdade do Rocim - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Alentejano Herdade Grous - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Vallado - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Maçanita - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Portal - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão A Descoberta Casa da Passarella - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Esporão Reserva - 1 garrafa 75 cl • Vinho Verde Alvarinho Quinta de Santiago - 1 garrafa 75 cl • Vinho Verde Alvarinho Contacto Anselmo Mendes - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Graham's Six Grapes Reserve - 1 garrafa 75 cl • Espumante Colinas Cuvée Brut Nature - 1 garrafa 75 cl • Gin Artesanal Destilado Organic Cura - 1 garrafa 50 cl • Aguardente Fim de Século - 1 garrafa 70 cl • Licor Creme Pastel de Nata 35 - 1 garrafa 50 cl • Licor de Ginja c/ Fruto Superior Albergaria - 1 garrafa 70 cl • Cerveja Artesanal IPA Salineira de Aveiro Tribo do Malte - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Stout Varina de Ovar Tribo do Malte - 1 garrafa 33 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Rocim - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Pasta de Azeitona c/ Oregãos Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Molho Piri-piri Bandido Original - 1 frasco 100 g • Chutney de Abóbora c/ Gengibre Santa Gula - 1 frasco 255 g • Moinho de Especiarias c/ Pimenta Preta - 1 unidade • Flor de Sal "Sal de Portugal" - 1 unidade • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 kg • Abacaxi - 1 embalagem +/- 1,5 kg • Queijo Amanteigado Puro de Ovelha - 1 embalagem +/- 1 kg • Queijo D.O.P Serra da Estrela Vale da Estrela - 1 embalagem +/- 500g • Queijo de Nisa D.O.P - 1 embalagem 300 g • Queijo de Azeitão D.O.P - 1 embalagem 250 g • Queijo Puro de Cabra Curado - 1 embalagem +/- 225 g • Tábua de Três Queijos - 1 embalagem +/- 600 g • Queijo da Ilha São Jorge DOP 3 Meses - 1 embalagem 300 g • Presunto Inteiro de Porco Preto Reserva Casa do Porco Preto - 1 unidade +/- 6,5 Kg • Tábua p/ Presunto - 1 unidade • Paio Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 370 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Lombo Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Salpicão Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Paio Fatiado de Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Salsichão Fatiado de Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Linguiça de Porco Bísaro Beira Serra - 1 embalagem 150 g • Salsichão Fino Beira Serra - 1 embalagem 190 g • Patê de Caça de Perdiz Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Filete de Atum c/ Funcho Santa Catarina - 1 lata 120 g • Filete de Atum c/ Molho Cru Santa Catarina - 1 lata 120 g • Arroz c/ Pimentos Biológicos Hands on Earth - 1 embalagem 260 g • Arroz c/ Cogumelos Biológicos Hands on Earth - 1 embalagem 240 g • Tomate Desidratado Hands on Earth - 1 embalagem 35 g • Cogumelos Biológicos Desidratados Hands on Earth - 1 embalagem 25 g • Snacks Mata-Bicho de Piri-piri - 1 embalagem 120 g • Bolachas Ondina Mar Diplomata - 1 embalagem 125g • Bolachas Capinhas Diplomata - 1 embalagem 125 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Bolo de Mel de Cana da Madeira "Ilhapan Tradição" - 1 embalagem 250 g • Queijadas da Graciosa - 1 embalagem 170 g • Pastéis de Feijão Brasão - 1 embalagem 380 g • Lajes do Plodão - 1 embalagem 100 g • Biscoitos Línguas da Sogra Sabores com Tradição - 1 embalagem 100 g • Sortido Fino Paupério - 1 embalagem 450 g • Sortido de Bolachas e Biscoitos Paupério - 1 embalagem 200 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Biscoitinhos de Gengibre Portugal Amor de Biscoito - 1 unidade 150 g • Tablete de Chocolate Negro Casa Grande - 1 embalagem 100 g • Copos de Chocolate Branco & Negro Avianense - 1 embalagem 72 g • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Chocolates Calendário do Advento Memórias Portuguesas - 1 unidade • Sortido de Tabletes de Chocolate Negro 70% Intense Dark Jubileu - 1 embalagem 400 g • Sortido de Amêndoas Quiosque Regina - 1 lata 150 g • Sortido de Chocolates Palets Casa Grande - 1 embalagem 180 g • Árvore de Chocolates de Leite Jubileu - 1 embalagem 135 g • Chocolates Pintarolas - 1 embalagem 22 g • Chocolates de Licor de Pastel de Natal e Canela Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Chocolates de Niepoort Ruby Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Farinha Integral de Aveia Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 500 g • Farinha de Trigo Integral Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 500 g • Mousse de Chocolate Predilecta - 1 embalagem 150 g • Leite Creme Predilecta - 1 embalagem 100 g • Pudim Boca Doce de Caramelo - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Morango - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Chocolate - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Baunilha - 1 embalagem 22 g • Infusão BIO Hortelã Menta Samadhi - 1 lata 40 g • Café Puro Torrado Lote Chiado A Brasileira - 1 embalagem 250 g • Cevada Moída Delícia Negra - 1 embalagem 250 g • Figos Pingo de Mel em Calda Casa das Rendufas - 1 frasco 295 g • Ameixas d'Elvas em Calda Convento da Serra - 1 frasco 300 g • Pêra Rocha em Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 700 g • Mel de Laranjeira Quinta de Jugais - 1 frasco 300 g • Doce de Pêra Rocha c/ Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Doce de Abóbora c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Ilha de Maçã, Passas e Canela Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Marmelada Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Caixa de Nozes c/ Casca e acessório Brita Nozes - 1 caixa +/- 400 g • Miolo de Amêndoa - 1 frasco 120 g • Passas de Uva - 1 frasco 130 g • Miolo de Noz - 1 frasco 90 g • Pasta Dentrificadora Couto - 1 embalagem 60 g • Assador de Barro - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Baú - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 02

Baú de Madeira Classic - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Monte da Ravasqueira Superior - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Diálogo - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Maçanita - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Papa Figos - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro 100 Hectares - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão A Descoberta Casa da Passarella - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Esporão Reserva - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Douro Assobio - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Douro Planalto - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto LBV Niepoort - 1 garrafa 75 cl • Espumante Terras do Demo Bruto - 1 garrafa 75 cl • Licor Beirão - 1 garrafa 70 cl • Licor de Ginja c/ Fruto Superior Albergaria - 1 garrafa 70 cl • Cerveja Artesanal IPA Salineira de Aveiro Tribo do Malte - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Stout Varina de Ovar Tribo do Malte - 1 garrafa 33 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Pasta de Azeitona c/ Oregãos Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Molho Piri-piri Bandido Original - 1 frasco 100 g • Moinho de Especiarias c/ Pimenta Preta - 1 unidade • Curcuma em Pó BIO Essentia - 1 frasco 100 g • Oregãos BIO Essentia - 1 frasco 40 g • Flor de Sal "Sal de Portugal" - 1 unidade • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 kg • Abacaxi - 1 embalagem +/- 1,5 kg • Queijo Amanteigado Puro de Ovelha - 1 embalagem +/- 1kg • Queijo de Nisa D.O.P - 1 embalagem 300 g • Queijo de Azeitão D.O.P - 1 embalagem 250 g • Queijo Puro de Cabra Curado - 1 embalagem +/- 225 g • Queijo de Vaca Barrado c/ Pimentão - 1 unidade de +/- 600 g • Tábua de Três Queijos - 1 embalagem +/- 600 g • Queijo da Ilha São Jorge DOP 3 Meses - 1 embalagem 300 g • Presunto Inteiro Serrano c/ Pata Reserva - 1 unidade +/- 6,5 Kg • Tábua p/ Presunto - 1 unidade • Paio Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 370 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Lombo Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Salpicão Fatiado de Porco Bísaro - 1 embalagem 70 g • Paio Fatiado de Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Salsichão Fatiado de Porco Preto Casa do Porco Preto - 1 embalagem 80 g • Linguiça de Porco Bísaro Beira Serra - 1 embalagem 150 g • Salsichão Fino Beira Serra - 1 embalagem 190 g • Patê de Caça de Perdiz Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Arroz c/ Pimentos Biológicos Hands on Earth - 1 embalagem 260 g • Arroz c/ Cogumelos Biológicos Hands on Earth - 1 embalagem 240 g • Tomate Desidratado Hands on Earth - 1 embalagem 35 g • Cogumelos Biológicos Desidratados Hands on Earth - 1 embalagem 25 g • Snacks Mata-Bicho de Piri-piri - 1 embalagem 120 g • Bolachas Ondina Mar Diplomata - 1 embalagem 125g • Bolachas Capinhas Diplomata - 1 embalagem 125 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Bolo de Mel de Cana da Madeira "Ilhapan Tradição" - 1 embalagem 250 g • Queijadas da Graciosa - 1 embalagem 170 g • Pastéis de Feijão Brasileiro - 1 embalagem 380 g • Lajes do Piodão - 1 embalagem 100 g • Biscoitos Línguas da Sogra Sabores com Tradição - 1 embalagem 100 g • Sortido Fino Paupério - 1 embalagem 450 g • Sortido de Bolachas e Biscoitos Paupério - 1 embalagem 200 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Biscoitinhos de Gengibre Portugal Amor de Biscoito - 1 unidade 150 g • Tablete de Chocolate Negro Casa Grande - 1 embalagem 100 g • Copos de Chocolate Branco & Negro Avianense - 1 embalagem 72 g • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Chocolates Calendário do Advento Memórias Portuguesas - 1 unidade • Sortido de Tabletes de Chocolate Negro 70% Intense Dark Jubileu - 1 embalagem 400 g • Sortido de Amêndoas Quiosque Regina - 1 lata 150 g • Sortido de Chocolates Palets Casa Grande - 1 embalagem 180 g • Árvore de Chocolates de Leite Jubileu - 1 embalagem 135 g • Chocolates Pintarolas - 1 embalagem 22 g • Chocolates de Licor de Pastel de Natal e Canela Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Chocolates de Niepoort Ruby Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Farinha Integral de Aveia Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 500 g • Farinha de Trigo Integral Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 500 g • Mousse de Chocolate Predilecta - 1 embalagem 150 g • Leite Creme Predilecta - 1 embalagem 100 g • Pudim Boca Doce de Caramelo - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Morango - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Chocolate - 1 embalagem 22 g • Pudim Boca Doce de Baunilha - 1 embalagem 22 g • Infusão BIO Hortelã Menta Samadhi - 1 lata 40 g • Café Puro Torrado Lote Chiado A Brasileira - 1 embalagem 250 g • Cevada Moída Delícia Negra - 1 embalagem 250 g • Figos Pingos de Mel em Calda Casa das Rendufas - 1 frasco 295 g • Ameixas d'Elvas em Calda Convento da Serra - 1 frasco 300 g • Pêra Rocha em Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 700 g • Mel de Laranjeira Quinta de Jugais - 1 frasco 300 g • Coffret de Monodoses Quinta de Jugais - 1 embalagem 150 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Cabra de Frutos do Bosque e Baunilha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Ilha de Maçã, Passas e Canela Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Marmelada Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Caixa de Nozes c/ Casca e acessório Brita Nozes - 1 caixa +/- 400 g • Miolo de Amêndoa - 1 frasco 120 g • Passas de Uva - 1 frasco 130 g • Miolo de Noz - 1 frasco 90 g • Pasta Dentífrica Couto - 1 embalagem 60 g • Assador de Barro - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Baú - 1 unidade





CABAZ DE NATAL 03

Baú de Madeira Comfort - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Maçanita - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Pachecha - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão A Descoberta Casa da Passarella - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Dow's Fine Tawny - 1 garrafa 75 cl • Espumante Terras do Demo Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Molho Piri-piri Bandido Jindungo - 1 frasco 100 g • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 kg • Queijo Penela Rabaçal - 1 embalagem +/- 250 g • Chouriço Preto Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Paio Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 370 g • Presunto Serrano - 1 embalagem +/- 250 g • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Bolachas s/ Glúten de Raspa de Limão e Curcuma Memórias Portuguesas - 1 embalagem 125 g • Bolachas s/ Glúten Matcha e Gengibre Memórias Portuguesas - 1 embalagem 125 g • Chocolates Calendário do Advento Memórias Portuguesas - 1 unidade • Doce de Figo c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Cabra de Frutos do Bosque e Baunilha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Mel do Bosque Quinta de Jugais - 1 frasco 300 g • Marmelada Mini Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 250 g • Chá It Rooibos Aromatizado Frutos do Bosque - 1 lata 100 g • Farinha Integral de Aveia Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 500 g • Saco de Nozes c/ Casca - 1 saco 300 g • Figs Secos - 1 frasco 125 g • Passas de Uva - 1 frasco 130 g • Miolo de Noz - 1 frasco 90 g • Taça de Barro para Azeitonas - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Baú - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 04

Baú de Madeira Classic - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Carm Reserva - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Assobio - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Regional de Lisboa Coragem Touriga Nacional - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Douro Assobio - 1 garrafa 75 cl • Espumante Granjeio Blanc de Blancs Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeite de Oliveira Português Ouro da Terra - 1 lata 50 cl • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Vinagre de Vinho Tinto Envelhecido em Barricas de Carvalho Paladin - 1 garrafa 50 cl • Vinagre de Figo Seco Moreno Paladin - 1 garrafa 110 ml • Molho Piri-piri Bandido Jalapeño - 1 frasco 100 g • Mostarda c/ Pickles Bandido - 1 frasco 200 g • Oregãos BIO Essentia - 1 frasco 40 g • Flor de Sal O Melhor Ribatejo - 1 embalagem 140 g • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 kg • Linguiça de Porco Bisaro Beira Serra - 1 embalagem 150 g • Salsichão Fino Beira Serra - 1 embalagem 190 g • Bolo de Natal com Doce de Abóbora e Noz Memórias Portuguesas - 1 unidade • Broa de Batata Pecados do Piodão - 1 unidade • Bolachas Ondina Mar Diplomata - 1 embalagem 125g • Sortido de Bolachas e Biscoitos Paupério - 1 embalagem 200 g • Sortido de Biscoitos Delícias de Canela - 1 lata 250 g • Lajes do Piodão - 1 embalagem 100 g • Tablete de Chocolate Negro Casa Grande - 1 embalagem 100 g • Bombons de Chocolate Negro c/ Café Cacao di Vine - 1 embalagem 75 g • Coffret de Monodoses Quinta de Jugais - 1 embalagem 150 g • Infusão BIO Rooibos Frutos do Bosque Samadhi - 1 lata 100 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Baú - 1 unidade

PRODUTO GENUÍNO, PLENO DE SABORES

HERDADE DO ESPORÃO

Situada no coração do Alentejo, em Reguengos de Monsaraz, a Herdade do Esporão apresenta condições únicas para a agricultura. Com cerca de 702 ha de vinhas, olivais certificados em modo de produção biológica e outras culturas potenciadas pelo modo de produção biológico. Neste território estão plantadas cerca de 40 castas, 4 variedades de azeitona, pomares e hortas.

Pode contar-nos um pouco da história da Herdade do Esporão?

Fundada em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação. O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de *terroir* com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesa-

nal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. Ainda nesse ano abriu o seu restaurante e espaço de provas - Esporão no Porto. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. Em 2020, o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo, pela revista *Drinks International*, ficando em 13.º lugar no ranking dos *The World's Most Admired Wine Brands 2020*.

O que nos pode revelar sobre as vossas outras propriedades - Quinta das Murças e Quinta do Ameal?

Sobre a Quinta dos Murças: está situada no norte de Portugal, entre a Régua e o Pinhão. Além das vinhas, as oliveiras, laranjeiras, amendoeiras e a mata mediterrânica ajudam a potenciar a biodiversidade existente promovendo o equilíbrio do ecossistema. É um lugar único caracterizado pela diversidade dos seus 8 *terroirs*, devidamente identificados, marcados por diferentes altitudes, exposições solares, solos xistosos diferentes entre si e vinhas maioritariamente verticais. Sobre a Quinta do Ameal: localizada no Vale do Lima, Região dos Vinhos Verdes. De rara beleza natural, seguindo práticas de produção sustentável, produz uvas excecionais que dão origem a vinhos brancos únicos, exclusivamente com a casta Loureiro. Todos vinhos produzidos em pequenas quantidades e vendidos em lojas e restaurantes seleccionados.

As casas, jardins e mais de 800 metros de margem do Rio Lima completam este território. O projecto de Enoturismo *Ameal Wine & Tourism* abriu em 2015 e é composto por duas casas renovadas no final

—
“Acreditamos que existe uma relação entre as práticas sustentáveis e o produto final.”





**INCONFORMISMO,
MUDANÇA E CRIATIVIDADE.**

O Esporão procura fazer melhor e não necessariamente mais. O avanço depende do conhecimento que se desenvolve e aplica, de acreditar e pôr no coração o que se faz.



**BOAS
PRÁTICAS**

Toda a área de vinha e olival da Herdade do Esporão é 100% certificada biológica.

“... abrandar traz-nos mais felicidade. No Esporão seguir o ritmo da natureza na nossa produção é algo que já nos guia. Para nós, devagar é melhor.”

de 2014. É um enoturismo confortável, onde é possível realizar um conjunto de actividades em harmonia com a área envolvente como a degustação de vinhos, a descidas de rio, passeios de bicicleta e caminhadas na ecovia ao longo do rio Lima.

O que vos levou a alargar a vossa gama e produzir azeite?

Os azeites Esporão são únicos e singulares. São produzidos exclusivamente a partir de azeitonas Alentejanas da melhor qualidade, privilegiando as variedades nacionais e autóctones. Seguindo os valores culturais tradicionais e utilizando apenas processos de produção que permitem preservar o sumo extraído do fruto e os seus importantes benefícios, a produção dos azeites Esporão começa desde a apanha cuidadosa das azeitonas até ao lagar, garantindo a sua qualidade.

A Esporão criou a campanha “Mais. Devagar”. Pode explicar-nos como se relaciona com os valores defendidos pela marca?

Esta campanha é um desafio a todos nós, questionando a obsessão da sociedade moderna em querer fazer tudo mais depressa. Quando, pelo contrário, abrandar traz-nos mais felicidade. No Esporão seguir o ritmo da natureza na nossa produção é algo que já nos guia. Para nós, devagar é melhor. Este desafio fica explícito no Manifesto da marca e é resumido na sua nova assinatura: ‘*Slow Forward*’, em inglês e ‘Mais. Devagar.’ em português.

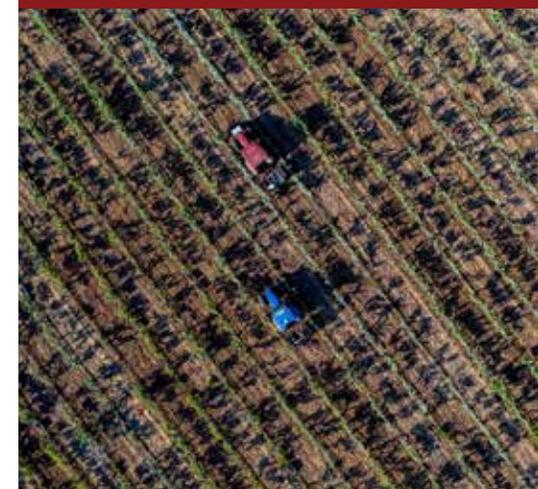
Pode falar-nos da importância da sustentabilidade para a marca e de que forma têm apostado na mesma?

As boas práticas ambientais fazem parte da cultura do Esporão desde o início do projecto sendo que na última década intensificámos algumas iniciativas sendo a mais importante a transição de toda a nossa área agrícola para produção biológica. Acreditamos que existe uma relação entre as práticas sustentáveis e o produto final. •



O FUTURO QUE QUEREMOS

Esta é uma empresa familiar, económica, social e ambientalmente sustentável, capaz de oferecer experiências e produtos únicos que melhorem a vida das pessoas.





CABAZ DE NATAL 05

Cesto de Palhinha Redondo - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Alucinado - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Monte da Ravasqueira Clássico - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Cockburn's Fine Tawny - 1 garrafa 75 cl • Espumante Quinta do Encontro Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 kg • Queijo Puro de Cabra Curado - 1 embalagem +/- 225 g • Queijo de Ovelha Curado - 1 embalagem +/- 250 g • Abacaxi - 1 embalagem +/- 1,5 kg • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Biscoitos Línguas da Sogra Sabores com Tradição - 1 embalagem 100 g • Biscoitos Beijinhos de Pombal Sabores com Tradição - 1 embalagem 90 g • Biscoitinhos de Gengibre Portugal Amor de Biscoito - 1 unidade 150 g • Chocolates de Licor de Pastel de Natal e Canela Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Chocolates de Niepoort Ruby Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Doce de Frutos Silvestres Natura - 1 frasco 230 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Mel de Laranjeira Mini Quinta de Jugais - 1 frasco 200 g • Infusão BIO Hortelã Menta Samadhi - 1 lata 40 g • Frutos Secos Mix Delícia Vitality Frusel - 1 embalagem 150 g • Passas de Uva s/ Grainha Natural Frusel - 1 embalagem 150 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 06

Cesto de Verga Pic-Nic Tradicional - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Casa de Santar - 1 garrafa 75 cl • Vinho Rosé Alentejano Monte da Ravasqueira Clássico - 1 garrafa 75 cl • Vinho Verde Quinta de Azevedo - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Dow's Fine Tawny - 1 garrafa 75 cl • Espumante Quinta de Cabriz Bruto - 1 garrafa 75 cl • Ginja Serra da Estrela - 1 garrafa 20 cl • Azeite Virgem Extra Rainha D. Leonor - 1 garrafa 50 cl • Vinagre de Vinho Tinto Envelhecido em Barricas de Carvalho Paladin - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Patê de Azeitona Galega Essentia - 1 frasco 90 g • Flor de Sal "Sal de Portugal" - 1 unidade • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1,250 kg • Queijo de Vaca Curado Amanteigado de Seia - 1 embalagem +/- 600 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Presunto Serrano - 1 embalagem +/- 250 g • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Patê de Caça de Perdiz Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Biscoitinhos de Gengibre Portugal Amor de Biscoito - 1 unidade 150 g • Bolachas s/ Glúten de Raspa de Limão e Curcuma Memórias Portuguesas - 1 embalagem 125 g • Tablete de Chocolate Negro Casa Grande - 1 embalagem 100 g • Copos de Chocolate Branco & Negro Avianense - 1 embalagem 72 g • Doce de Abóbora c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Marmelada Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Chá It Rooibos Aromatizado Frutos do Bosque - 1 lata 100 g • Saco de Nozes c/ Casca - 1 saco 300 g • Broa de Milho - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 07

Cesto de Palhinha Tribal - 1 unidade • Vinho Tinto Dão O Jean Perdido Fora de Estrada - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Dão Real Encruzado Fora de Estrada - 1 garrafa 75 cl • Licor de Ginja c/ Fruto Superior Albergaria - 1 garrafa 70 cl • Cerveja Artesanal Creature IPA Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Murmúrio American Amber ALE Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Molho Piri-piri Bandido Original - 1 frasco 100 g • Curcuma em Pó BIO Essentia - 1 frasco 100 g • Paprika BIO Essentia - 1 frasco 90 g • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1,250 kg • Queijo de Mistura Memórias Portuguesas - 1 embalagem +/- 200 g • Chouriço Picante Serrano Beira Serra - 1 unidade • Chouriço Serrano Beira Serra - 1 unidade • Farinheira Serrano Beira Serra - 1 unidade • Paio do Cachaço Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Bacalhau em Azeite c/ Alho Minerva - 1 lata 120 g • Sardinhas s/ pele e s/ espinha em Tomate Picante Minerva - 1 lata 120 g • Patê de Caça de Perdiz Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Farinha Integral de Aveia Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 1 kg • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Tablete de Chocolate Negro Artesanal 72% Cacau Memórias Portuguesas - 1 embalagem 100 g • Doce de Pêra Rocha c/ Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Marmelada Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 500 g • Sementes BIO de Manjericão Essentia - 1 unidade • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 08

- Frapé Premium Drinks - 1 unidade • Vinho Verde Muralhas de Monção - 1 garrafa 75 cl • Vinho Rosé Mateus - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Graham's Blend Nº5 Branco - 1 garrafa 75 cl • Espumante Sexy Rosé Bruto - 1 garrafa 75 cl • Gin Amicis - 1 garrafa 70 cl • Cerveja Artesanal IPA Salineira de Aveiro Tribo do Malte - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Stout Varina de Ovar Tribo do Malte - 1 garrafa 33 cl • Tábua de Três Queijos - 1 embalagem +/- 600 g • Paio do Cachaço Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Pasta de Azeitona c/ Oregãos Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Sardinhas Petingas Picantes em Azeite Cândara - 1 lata 118 g • Snacks Mata-Bicho de Piri-piri - 1 embalagem 120 g • Bolachas Ondina Mar Diplomata - 1 embalagem 125 g • Frutos Secos para Acompanhar Cerveja Nuts Original - 1 embalagem 150 g • Frutos Secos para Acompanhar Gin e Tónico Nuts Original - 1 embalagem 150 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Frapé - 1 unidade

PUREZA DE ESPÍRITO

SAMADHI

A Samadhi surge com o principal intuito de melhorar a qualidade da vida. Os chás e as infusões Samadhi não se transformam simplesmente em chávemas de chá, com sabor intenso e delicioso. As infusões Samadhi também permitem atingir a iluminação e a conexão plena com a alma.

Por detrás da Samadhi está um parceiro com um conjunto de características que provam que esta marca oferece um chá original, autêntico e 100% biológico.

O que torna as vossas infusões únicas?

O facto de estarmos inseridos num ecossistema de montanha traz muitos benefícios na produção das plantas. Nomeadamente, conseguimos teor de óleos essenciais mais elevados e um produto final com melhor qualidade, o que, para nós, é fundamental.

Há muitos anos que praticamos uma agricultura biológica. A distância de potenciais focos de poluição também é um aspeto muito importante. Portanto, se nós não temos vizinhos, ou seja, se não há nada em cultivo à volta dos nossos campos, isso é um foco de garantia e de segurança para aquilo que fazemos. Não existem contaminações de rajada.

Quais são os cuidados exigidos na plantação e na criação deste tipo produtos?

Do ponto de vista técnico, nós temos um caderno de encargos que temos de cumprir.

Genericamente, não há utilização de químicos de síntese, nem de fertilizantes ou pesticidas. Utilizamos a compostagem, como forma base de fertilização aos campos. Normalmente, fazemos a análise de solos e

depois fornecemos ao solo aquilo que ele precisa para as espécies em particular. Para além daquilo que os consumidores podem observar, nós consideramos vários aspetos relevantes, como a gestão da água. Para além da qualidade da água, a dotação que fazemos no crescimento e no cultivo das plantas é muito importante.

Quantas diversidades de plantas cultivam?

Provavelmente, temos aqui no nosso pólio umas 300 espécies diferentes. Depois, algumas dessas não utilizamos, na verdade. Por exemplo, dentro das mentas, nós temos aqui, provavelmente, umas dez ou doze espécies diferentes dentro das mentas. Não estou a falar daquela hortelã chocolate ou hortelã banana. Estou a falar, por exemplo, de menta piperita, que nós conhecemos como hortelã pimenta, ou da menta poejo.

Pode-nos contar como é que é um dia no campo? Quais são os processos que vocês têm?

Varia um bocadinho de função para função. Aqui ninguém tem cargos específicos. Toda a gente tem de fazer de tudo.

O nosso dia-a-dia acaba por responder à realização de muitas tarefas. Vou-vos dar um exemplo. Podemos começar um dia no nosso viveiro, a fazer preparação de plantas, quer seja através de sementeira ou de estacaria. Podemos, nesse mesmo dia, pegar noutras plantas que tenham sido propagadas anteriormente e fazer instalação de campo. Também podemos fazer colheitas no campo ou fazer o processamento: desde a secagem, ao seccionamento, ao embalamento e à emissão de faturas. E ainda podemos trabalhar no computador, que é a parte pela qual eu menos me interessava.

“Era também importante, na minha ótica, reforçar que, em termos de conhecimento, muita da informação que nós temos é, de facto, por tentativa e erro. Mas também há a informação académica e científica.”

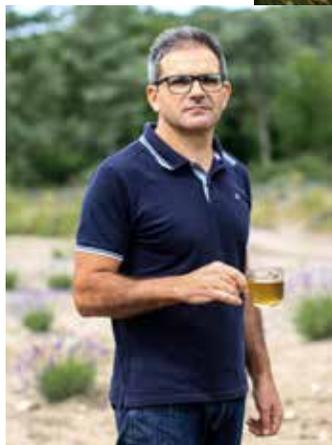


VANTAGENS MEDICINAIS

Todas as infusões têm propriedades diuréticas, pois promovem a libertação de líquidos. Mas existem outros benefícios para a saúde.



“O facto de sermos mais velhos não nos garante, necessariamente, mais conhecimento sobre o assunto. Nós tentamos, pois somos curiosos e desacomodados. Valorizamos muito a partilha porque esta tem sempre dois sentidos.”



O que é que as pessoas procuram nas vossas infusões?

Nós podemos dividir isto em duas categorias: pessoas que consomem produtos porque identificam uma necessidade pseudo-terapêutica e pessoas que consomem apenas por prazer, como bebida.

Genericamente, todas as infusões têm propriedades diuréticas, pois promovem a libertação de líquidos. Mas existem outros benefícios para a saúde.

Pode falar-nos da importância da sustentabilidade para a marca e de que forma têm apostado na mesma?

A sustentabilidade é fundamental. Mas isto não é recente. Antigamente quase não se falava de agricultura biológica. Os poucos que faziam isto eram discriminados negativamente, seja pela sociedade em geral e, em particular, pelo próprio Ministério da Agricultura. Também já recebemos um prémio, há dois anos.

O prémio tinha a ver exatamente com o facto de fazermos agricultura biológica. O meu objetivo é que os terrenos que nós ocupamos contrariem um paradigma que é muito habitual. Não queremos que os terrenos fiquem cansados por haver cultivo. Habitualmente, as pessoas dizem que têm de mudar de cultura ou mudar de local porque os terrenos ficam cansados e perdem fertilidade.

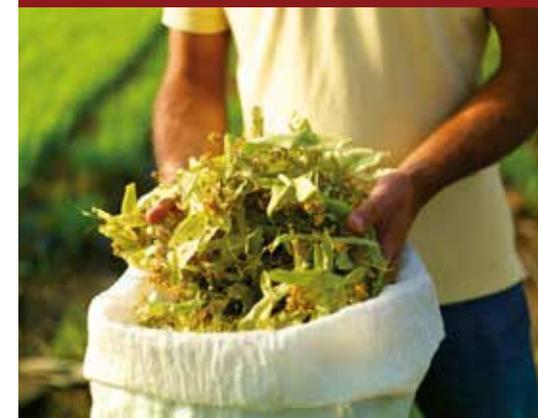
O nosso objetivo, a cada ano que passa, é aumentar a capacidade produtiva dos solos. Para fazermos isso, temos de ser, por um lado, ambiciosos no objetivo, mas por outro não podemos ser “gulosos”, na forma como utilizamos o solo.

O que é que vos apaixona neste projeto?

Liberdade e irreverência. Aqui não há direitos específicos para patrões ou para colaboradores. Pessoalmente, faço uma coisa que gosto, portanto, isso é um privilégio. O contacto diário com o meio ambiente, a qualidade de vida que se tem no campo, que é impossível ter na cidade, eu acho que é um bocadinho por aí. •



Beber uma chávena de chá deve ser um momento de pura inspiração e equilíbrio da mente do corpo e da alma. Por isso é importante assegurar que todos os chás e infusões são 100% biológicos





CABAZ DE NATAL 09

Trolley às Bolinhas - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Esteva Casa Ferreirinha - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Dão Quinta do Vale - 1 garrafa 75 cl • Espumante Quinta do Encontro Rosé - 1 garrafa 75 cl • Cerveja Artesanal Creature IPA Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Murmúrio American Amber ALE Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Ginja Serra da Estrela - 1 garrafa 20 cl • Licor Beirão - 1 garrafa 20 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Mostarda c/ Pickles Bandido - 1 frasco 200 g • Malaguetas BIO Essentia - 1 frasco 30 g • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1 kg • Queijo de Vaca Curado Amanteigado de Seia - 1 embalagem +/- 600 g • Chouriço Preto Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Linguiça de Porco Bísaro Beira Serra - 1 embalagem 150 g • Salsichão Fino Beira Serra - 1 embalagem 190 g • Arroz c/ Pimentos Biológicos Hands on Earth - 1 embalagem 260 g • Bolachas Ondina Mar Diplomata - 1 embalagem 125 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Pão de Ló de Chocolate Ti' Piedade - 1 embalagem 170 g • Bombons de Chocolate e Malagueta Cacao di Vine - 1 embalagem 75 g • Infusão BIO Rooibos Frutos do Bosque Samadhi - 1 lata 100 g • Miolo de Amêndoa - 1 frasco 120 g • Miolo de Noz - 1 frasco 90 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Trolley - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 10

Cesto de Madeira para Roupas Brancas - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Quinta do Vale Reserva - 1 garrafa 75 cl • Moscatel Douro Cadão - 1 garrafa 75 cl • Espumante Quinta do Encontro Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Rainha D. Leonor - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Vinagre de Figo Seco Moreno Paladin - 1 garrafa 110 ml • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 kg • Queijo de Vaca Curado Amanteigado - 1 embalagem +/- 300 g • Chouriço Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Biscoitinhos de Gengibre Portugal Amor de Biscoito - 1 unidade 150 g • Tablete de Chocolate Negro Artesanal 72% Cacau Memórias Portuguesas - 1 embalagem 100 g • Doce de Morango Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Marmelada Mini Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 250 g • Infusão BIO Rooibos Frutos do Bosque Samadhi - 1 lata 100 g • Frutos Secos Mix Floresta Vitality Frusel - 1 embalagem 150 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade

• Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 11

Cesto de Palhinha Redondo - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Casa de Santar - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Regional de Lisboa Coragem Touriga Nacional - 1 garrafa 75 cl • Espumante Quinta do Encontro Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Queijo Puro de Cabra Curado - 1 embalagem +/- 225 g • Chouriço Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 unidade • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Tablete de Chocolate para Turistas Regina - 1 embalagem 100 g • Chocolates Calendário do Advento Memórias Portuguesas - 1 unidade • Chocolates de Licor de Pastel de Natal e Canela Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Doce de Frutos Silvestres Natura - 1 frasco 230 g • Marmelada Mini Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 250 g • Caixa de Nozes c/ Casca e acessório Brita Nozes - 1 caixa +/- 400 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Cesto - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 12

Caixa de Madeira Rústica Preta - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Monte da Ravasqueira Clássico - 1 garrafa 75 cl • Espumante Granjeio Blanc de Blancs Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Patê de Azeitona Galega Essentia - 1 frasco 90 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Curcuma em Pó BIO Essentia - 1 frasco 100 g • Paprika BIO Essentia - 1 frasco 90 g • Tábua de Três Queijos - 1 embalagem +/- 600 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Paio do Cachaço Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Bolachas Capinhas Doces Diplomata - 1 embalagem 125 g • Bombons de Chocolate e Malagueta Cacao di Vine - 1 embalagem 75 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Cabra de Frutos do Bosque e Baunilha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Beira Baixa de Figo, Laranja e Anis Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento da Caixa de Madeira - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 13

Caixa de Madeira Temática Vasco da Gama - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Esporão Biológico - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Alentejano Esporão Biológico - 1 garrafa 75 cl • Cerveja Artesanal Creature IPA Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Murmúrio American Amber ALE Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Molho Piri-piri Bandido Original - 1 frasco 100 g • Queijo Penela Rabaçal - 1 embalagem +/- 250 g • Chouriço de Vinho Serrano Beira Serra - 1 unidade • Farinheira Serrana Beira Serra - 1 unidade • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Beira Baixa de Figo, Laranja e Anis Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Doce de Mirtilo Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento da Caixa de Madeira - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 14

Caixa de Cartão Mapa dos Descobrimentos - 1 unidade • Vinho Tinto Regional de Lisboa Júlia Florista - 1 garrafa 75 cl • Queijo de Mistura Memórias Portuguesas - 1 embalagem +/- 200 g • Chouriço de Vinho Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Tablete de Chocolate Negro Artesanal 55% Cacau Memórias Portuguesas - 1 embalagem 100 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento da Caixa de Cartão - 1 unidade

O SEGREDO PARA DIAS MAIS DOCES

QUINTA DE JUGAIS

Com 19 anos de história, o percurso da Quinta de Jugais começou com o sonho de levar a todas as pessoas os melhores sabores da região da Serra da Estrela, através de produtos de sabor autêntico. Hoje em dia é conhecida pelos seus doces inspirados em receitas tradicionais, feitos apenas com os melhores ingredientes que atribuem o verdadeiro sabor da fruta aos seus doces.

Como começou a história da Quinta de Jugais?

Em 2001 criámos a Quinta de Jugais com a produção e entrega de cabazes de Natal, uma ideia que até aos dias de hoje já nos permitiu surpreender milhares de pessoas com sugestões de presentes únicos, para uma época natalícia mais especial.

Mas em 2010, a Quinta de Jugais quis concretizar um sonho, que era levar às pessoas o encanto da nossa região, a Serra da Estrela, através de produtos tradicionais de sabor autêntico. Nesse ano começámos a produzir os nossos próprios doces de fruta, inspirados nas receitas tradicionais que passam de geração em geração.

Quando criámos os nossos doces assumimos um compromisso: criar apenas as opções mais naturais. Para isso contamos apenas com as melhores frutas que atribuem o verdadeiro sabor aos nossos doces.

Hoje em dia já temos várias opções disponíveis, desde doces tradicionais aos doces sem adição de açúcar de cana. Existem assim diversas opções para tornar ainda mais deliciosos os pequenos-almoços, lanches e sobremesas dos nossos clientes.

Qual é a origem do nome Quinta de Jugais?

O nome da marca Quinta de Jugais é inspirado numa propriedade familiar localizada na Serra da Estrela. Um local onde encontramos a natureza no seu estado mais puro e que inspirou não só a essência da nossa marca, como o nosso sonho de poder levar às pessoas o encanto da nossa região, através de produtos tradicionais de sabor único e autêntico.

Qual é o segredo por detrás dos vossos doces?

Somos uma empresa criada no “coração” da Serra da Estrela, pelo que crescemos rodeados pela natureza e, por essa razão, o que experienciámos desde sempre foram ingredientes frescos, acabados de colher, o verdadeiro sabor da fruta.

Queremos que todos tenham a possibilidade de experienciar o mesmo, por isso o nosso compromisso passa por criar as opções mais naturais. Para isso, usamos apenas os melhores ingredientes. Além disso, não adicionámos quaisquer corantes ou conservantes artificiais durante o processo de produção, pois acreditamos que podemos oferecer produtos com qualidade na sua forma mais natural.

Como é que tem sido a evolução da Quinta de Jugais e que novidades podemos esperar?

Os primeiros doces que a nossa equipa desenvolveu foram os doces tradicionais, que tal como o nome indica são inspirados nas receitas tradicionais que passam de geração em geração. Para além de ser bastante apreciado pelo seu sabor, as pessoas dizem-nos o quanto faz lembrar os doces feitos pela mãe ou pela avó. Depois do sucesso dos nossos doces tradicionais temos vindo a apostar cada vez mais na inovação com a nossa gama Natura sem adição de açúcar de cana, a nossa gama de Doces Perfeitos para Queijo e as nossas tradicionais Marmeladas. Este ano lançámos várias novidades. Para além de termos mudado a imagem dos nossos doces Natura, lançámos a gama Natura Boost of Immunity com combinações de ingredientes

“...acreditamos que podemos oferecer produtos com qualidade na sua forma mais natural.”



NO CORAÇÃO DA SERRA DA ESTRELA

nasceu a Quinta de Jugais com uma paixão bem simples: a riqueza dos sabores da Serra da Estrela. É essa paixão que diariamente, alimenta o sonho de poder levar às pessoas o encanto da região através de produtos tradicionais de sabor autêntico.





“...contamos apenas com as melhores frutas que atribuem o verdadeiro sabor aos nossos doces.”

conhecidos pelas suas propriedades para um “boost” no dia-a-dia. Uma outra novidade no ano de 2020 é o lançamento da gama Jugais BIO, com doces feitos com ingredientes provenientes de uma agricultura biológica.

Como descrevem o crescimento da marca desde o dia em que a empresa iniciou atividade, até aos dias de hoje?

Evoluímos muito desde os primeiros doces que desenvolvemos até aos dias de hoje. Temos apostado muito na inovação de sabores, na criação de novas gamas, no design, na embalagem e sobretudo na qualidade. Somos uma empresa certificada pela IFS Food que assegura a segurança e a qualidade dos produtos e processos alimentares. Esta constante procura de querermos apresentar produtos de qualidade e um excelente serviço para os nossos clientes fez com que o produto e a marca se tornassem cada vez mais reconhecidos. Hoje em dia levamos a nossa autenticidade e os nossos sabores únicos a mais de 15 países.

Podem falar-nos da importância da sustentabilidade para a marca e de que forma têm apostado na mesma?

O nosso futuro é criado pelo que decidimos fazer hoje. Enquanto empresa moderna, a Quinta de Jugais não foca a sua visão apenas nos alimentos que produz, mas também no bem-estar da comunidade, da natureza e do nosso planeta. Sabemos que é possível fazer a diferença através de pequenos gestos. Por isso procuramos reduzir o consumo de água durante o processo de fabrico, combater o desperdício em todos os nossos processos para minimizar o nosso impacto ambiental, ter uma embalagem reciclável e procuramos ainda associarmo-nos a agricultores locais e nacionais para o abastecimento de matéria prima de qualidade, sempre de forma sustentável. Sabemos que são estes pequenos gestos que podem fazer a diferença na criação de um futuro melhor. •



António Lopes e Sílvia Pedro, dois dos nossos engenheiros que se dedicam de corpo e alma em criar doces de fruta de sabor autêntico e de qualidade única.





CABAZ DE NATAL 15

Lata Temática Fernando Pessoa - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Quinta do Vale - 1 garrafa 75 cl • Espumante Torre de Ouro - 1 garrafa 75 cl • Queijo de Mistura Memórias Portuguesas - 1 embalagem +/- 200 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Chouriço Ilustre Beira Serra - 1 embalagem 190 g • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Patê de Azeitona Galega Essencia - 1 frasco 90 g • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Biscoitinhos de Gengibre Portugal Amor de Biscoito - 1 unidade 150 g • Bombons de Chocolate e Malagueta Cacao di Vine - 1 embalagem 75 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Beira Baixa de Figo, Laranja e Anis Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Marmelada Mini Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 250 g • Mel de Laranja Mini Quinta de Jugais - 1 frasco 200 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento da Lata - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 16

Bandeja Fechada em Pele Castanha - 1 unidade • Vinho Tinto Regional de Lisboa Testamento - 1 garrafa 75 cl • Espumante Intimista - 1 garrafa 75 cl • Queijo de Mistura Memórias Portuguesas - 1 embalagem +/- 200 g • Chouriço Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Molho Piri-piri Bandido Original - 1 frasco 100 g • Sardinhas em Tomate "A Ceifeira" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Patê de Azeitona Galega Essentia - 1 frasco 90 g • Bolachas s/ Glúten de Raspa de Limão e Curcuma Memórias Portuguesas - 1 embalagem 125 g • Doce de Abóbora c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Passas de Uva s/ Grainha Natural Frusel - 1 embalagem 150 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento da Bandeja - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 17

Saco "Um Conto de Natal" - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Monte da Ravasqueira Clássico - 1 garrafa 75 cl • Vinho do Porto Cadão Tawny - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Rainha D. Leonor - 1 garrafa 50 cl • Queijo de Vaca Curado Amanteigado de Seia - 1 embalagem +/- 300 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Paio do Cachaço Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Bolachas s/ Glúten de Raspa de Limão e Curcuma Memórias Portuguesas - 1 embalagem 125 g • Bombons de Chocolate Jubileu D'Or - 1 embalagem 90 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Marmelada Mini Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 250 g • Chá It Rooibos Aromatizado Frutos do Bosque - 1 lata 100 g • Frutos Secos Mix Floresta Vitality Frusel - 1 embalagem 150 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Saco - 1 unidade

“Comemorar a essência do Natal significa esquecermo-nos de nós mesmos e servirmos os outros.”

Henry C. Link



CABAZ DE NATAL 18

Saco de Natal Vermelho - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Alucinado - 1 garrafa 75 cl • Chouriço de Vinho Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Doce de Pêra Rocha c/ Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Chocolates de Niepoort Ruby Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Saco - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 19

Caixa de Cartão Alusiva ao Natal "O Pai Natal" - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Cabeça do Pote - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão Quinta do Vale - 1 garrafa 75 cl • Espumante Torre de Ouro - 1 garrafa 75 cl • Ginja Serra da Estrela - 1 garrafa 20 cl • Azeite Virgem Extra Herdade dos Coteis - 1 garrafa 50 cl • Azeitonas Verdes Tremoceira - 1 frasco 360 g • Patê de Azeitona Galega Essentia - 1 frasco 90 g • Vinagre Balsâmico em spray Paladin - 1 embalagem 25 cl • Molho de Azeitonas e Orégãos Paladin - 1 embalagem 250 ml • Molho de Coentros e Alho Paladin - 1 embalagem 250 ml • Bacalhau Noruega Corrente Cortado - 1 embalagem +/- 1 kg • Queijo de Mistura Memórias Portuguesas - 1 embalagem +/- 200 g • Abacaxi - 1 embalagem +/- 1,5 kg • Chouriço de Vinho Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Chouriço Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Patê de Caça de Perdiz Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Sardinhas Portuguesas em Tomate c/ Molho Picante Pescador - 1 lata 56 g • Esparguete Linguine Edição Limitada Alentejo Nacional - 1 embalagem 500 g • Massa Aletria Milaneza Edição Natal - 1 caixa 250 g • Arroz para Sobremesas Novarroz - 1 embalagem 500 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Sortido de Bolachas Princesa Vieira - 1 embalagem 400 g • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Chocolates Calendário do Advento Memórias Portuguesas - 1 unidade • Doce de Framboesa Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Pudim Boca Doce de Caramelo - 1 embalagem 22 g • Cevada Moída Delícia Negra - 1 embalagem 250 g • Leite Creme Predilecta - 1 embalagem 100 g • Mousse de Chocolate Predilecta - 1 embalagem 150 g • Farinha Integral de Aveia Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 500 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade



CABAZ DE NATAL 20

Caixa de Cartão Alusiva ao Natal "O Pai Natal" - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Cabeça do Pote - 1 garrafa 75 cl • Espumante Torre de Ouro - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Rainha D. Leonor - 1 garrafa 50 cl • Azeitonas Verdes Tremoceira - 1 frasco 360 g • Vinagre de Vinho Branco Paladin - 1 embalagem 50 cl • Bacalhau Noruega Corrente Cortado - 1 embalagem +/- 1 kg • Queijo de Mistura Memórias Portuguesas - 1 embalagem +/- 200 g • Abacaxi - 1 embalagem +/- 1,5 kg • Chouriço de Vinho Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Chouriço Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinha Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Sardinhas Portuguesas em Tomate c/ Molho Picante Pescador - 1 lata 56 g • Esparguete Linguine Edição Limitada Alentejo Nacional - 1 embalagem 500 g • Massa Aletria Milaneza Edição Natal - 1 caixa 250 g • Arroz para Sobremesas Novarroz - 1 embalagem 500 g • Bolo Rei Tradicional - 1 embalagem +/- 400 g • Sortido de Bolachas Princesa Vieira - 1 embalagem 400 g • Butter Cookies - 1 caixa 200 g • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Chocolates Calendário do Advento Memórias Portuguesas - 1 unidade • Pudim Boca Doce de Caramelo - 1 embalagem 22 g • Cevada Moída Delícia Negra - 1 embalagem 250 g • Leite Creme Predilecta - 1 embalagem 100 g • Mousse de Chocolate Predilecta - 1 embalagem 150 g • Farinha Integral de Aveia Moagem Carlos Valente - 1 embalagem 500 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade

AO SABOR DO NOSSO FUMEIRO

SALSICHARIA BEIRA SERRA

A arte de fazer enchidos não é para qualquer um. Com 30 anos de experiência, a Salsicharia Beira Serra dedica-se a oferecer aos seus clientes produtos alimentares que sejam uma mais valia para os seus estabelecimentos. Ao aliar princípios a exigentes regras de manuseamento de alimentos, a Salsicharia Beira Serra participa, atualmente, na composição das mais maravilhosas receitas de enchidos.

Como começou a história da Beira Serra e o que mais vos apaixonou neste projeto?

Quando formámos a empresa, ainda não tínhamos fábrica. Fomos fazendo tudo em casa, num anexo. Claro que tínhamos ordem para produzir lá. Obtivemos autorização da Direção Geral de Alimentação e Veterinária.

A partir daí, conforme íamos ganhando dinheiro, íamos investindo e aplicando. Orgulhamo-nos de dizer que nunca fizemos nenhum empréstimo para construir a fábrica.

Respondendo à segunda questão, o que mais me apaixonou neste projeto é o facto de ter muito trabalho. Sempre fui uma pessoa de trabalho. Ter pouco trabalho para mim é uma doença. Na fábrica, o dia passa a voar, temos sempre muitas tarefas para realizar. Estamos sempre ocupados.

A vossa empresa começou por ser uma empresa familiar. Ainda se sente esse ambiente?

Temos pessoal cada vez mais jovem, que tem vindo a entrar na fábrica. Mas temos funcionários com muitos anos de casa. Ainda há pouco tempo uma funcionária se reformou com 30 anos de casa. É nestes momentos que percebemos que existe uma forte relação familiar dentro da empresa.

Quais são os principais valores defendidos por esta empresa?

Em primeiro lugar, é a honestidade para com o cliente. A rotulagem é uma ferramenta fundamental no acesso dos consumidores à informação sobre os géneros alimentícios, permitindo-lhes realizar escolhas mais conscientes e informadas. Em segundo lugar, também valorizamos muito a higiene. Fazemos questão de manter a fábrica sempre higienizada.

No fundo, queremos sempre manter a satisfação do cliente. Não só pelo aspeto final do produto, mas também pelo que está por trás. Queremos oferecer um produto seguro e com qualidade. Isso requer um forte trabalho de higienização e uma matéria-prima de grande qualidade. Aqui, a satisfação do cliente é sempre o que valorizamos mais.

De todos os vossos produtos, qual é o que melhor representa a marca?

Eu penso que há dois produtos que nos distinguem – o chouriço e a farinheira. Estes são os produtos favoritos dos nossos clientes. Confesso que também são os nossos.

A nível de receita estas são completamente tradicionais, já vêm de há muitos anos. No caso da farinheira, é um dos produtos que mais se distingue por ser um produto regional. No caso da chouriça, a sua receita tem 30 anos. Não têm existido alterações, as pessoas continuam a prezar os sabores antigos e tradicionais.

Idealmente, como gostariam que os consumidores descrevessem os produtos da Salsicharia Beira Serra?

Queremos que as pessoas digam que o nosso produto é sempre o melhor. Um produto muito bom, excelente.

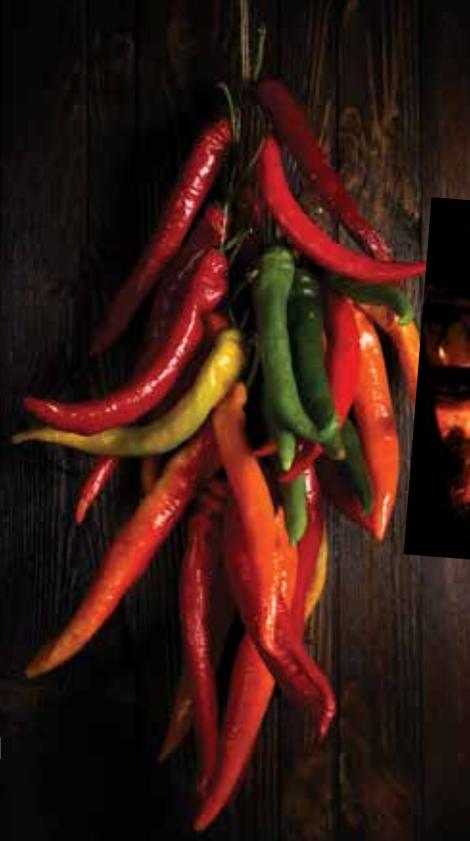
“... existe uma forte relação familiar dentro da empresa.”

A QUALIDADE

é um conceito que a Salsicharia Beira

Serra adoptou como princípio fundamental da sua gestão e que visa três objectivos essenciais: a satisfação dos seus clientes, a realização profissional dos seus colaboradores e a proteção ambiental.





A MISSÃO

desta empresa é ser um fornecedor eficiente e competitivo, com um reconhecimento de referência nacional no mercado de comercialização e distribuição de enchidos.



“A sustentabilidade está na nossa política há muito tempo. Nomeadamente, ao nível de poupança energética, de poupança de água e de separação de resíduos.”

Quais têm sido os maiores desafios que têm enfrentado?

O que é mais desafiante é lidar com os clientes de grande superfície e a certificação. Além do sistema de gestão da qualidade, a Salsicharia Beira Serra é certificada desde Maio de 2016 pela norma IFS Food, tendo sido classificada com o nível superior. A escala é de 0 a 100 e estamos com 98,5. Começámos com 96. Temos vindo sempre a aumentar. Todos os anos nos dão mais uns “pózinhos”.

Esperamos que, a partir de agora, seja sempre a subir porque estamos sempre a modernizar, sempre a manter a fábrica atual. Não queremos deixar deteriorar as coisas. Pretendemos manter o bom estado das nossas infraestruturas.

O tema sustentabilidade tem sido muito mencionado nos últimos tempos. Na vossa opinião, qual é o papel das empresas na luta por um mundo melhor?

A sustentabilidade está na nossa política há muito tempo. Nomeadamente, ao nível de poupança energética, de poupança de água e de separação de resíduos. Por exemplo, ao nível da poupança energética, já substituímos todas as lâmpadas. Para evitar que a energia se perca, todas as portas e vidros são duplos.

Futuramente, podem ocorrer novas alterações. Não sentimos grande dificuldade em acompanhar a tendência da sustentabilidade. Foi um processo gradual, que já vem de há muitos anos. Quando reparámos já fazíamos tudo como deve ser, sem grandes mudanças.

A consciencialização da sociedade sobre a responsabilidade social continua a aumentar, e os clientes dão cada vez mais importância a este tema ao escolher os seus parceiros. Também as novas gerações come-

çam a ter essa preocupação na altura de escolher onde trabalhar.

Sabemos que têm um espírito muito empreendedor. O que vos move para nunca deixar de procurar sucesso?

O que nos move é a satisfação dos nossos clientes. Queremos que saia sempre daqui um bom produto para satisfazer os nossos clientes.

Desejamos que o nome Beira Serra vá passando de geração em geração. Gostava muito que a empresa ficasse nas gerações futuras da família.

Onde imaginam a empresa daqui a 10 anos?

Bem, isto é uma questão que pode não estar nas nossas mãos.

Se tudo correr bem, esperamos estar ainda mais envolvidos. Temos estado sempre a crescer. Não houve um ano em que estagnássemos.

Daqui por 10 anos gostava que já estivéssemos nas novas instalações. Assim, seria possível ter um leque maior de produtos e aumentar a produção. Era bom estarmos num sítio maior. Já temos projeto e terreno. •



Engenheira Lúcia Ribeiro

A PAIXÃO PELA CHARCUTARIA passa de geração em geração e a transmissão do conhecimento de velhas receitas de família é um costume bem presente. A conservação de tradições e de costumes é obrigatória nas características únicas e singulares dos enchidos.



GIFT BOX 01

Coffret Memórias Portuguesas "A Infância" - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Maçanita - 1 garrafa 75 cl • Azeite de Oliveira Português Ouro da Terra - 1 lata 50 cl • Sardinhas Petingas em Azeite Cântara - 1 lata 118 g • Bolachas de Aveia, Chocolate e Noz Memórias Portuguesas - 1 embalagem 150 g • Pai Natal de Chocolate - 1 embalagem 60 g • Tablete de Chocolate para Turistas Regina - 1 embalagem 100 g • Doce de Abóbora c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Infusão de Natal Bio Ervital - 1 lata 30 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Coffret - 1 unidade



GIFT BOX 02

Coffret Memórias Portuguesas "O Elétrico" - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Solar dos Lobos - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Regional de Lisboa Júlia Florista - 1 garrafa 75 cl • Queijo Penela Rabaçal - 1 embalagem +/- 250 g • Linguiça de Porco Bísaro Beira Serra - 1 embalagem 150 g • Salsichão Fino Beira Serra - 1 embalagem 190 g • Sardinhas s/ pele e s/ espinha em Tomate Picante Minerva - 1 lata 120 g • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Patê de Caça de Perdiz Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Mostarda c/ Pickles Bandido - 1 frasco 200 g • Bolachas Ondina Mar Diplomata - 1 embalagem 125 g • Doce de Morango c/ Hortelã Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Coffret - 1 unidade



GIFT BOX 03

Caixa de Cartão Vermelha Fábrica de Natal - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Quinta do Vale Reserva - 1 garrafa 75 cl • Ginja Serra da Estrela - 1 garrafa 20 cl • Queijo de Mistura Memórias Portuguesas - 1 embalagem +/- 200 g • Chouriço Picante Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Paio do Cachaço Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Atum em Azeite "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Bolachas s/ Glúten de Raspa de Limão e Curcuma Memórias Portuguesas - 1 embalagem 125 g • Bolachas Capinhas Diplomata - 1 embalagem 125 g • Chocolates de Niepoort Ruby Cacao di Vine - 1 embalagem 40 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela de Abóbora e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Marmelada Mini Receita Tradicional Quinta de Jugais - 1 taça 250 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade



GIFT BOX 04

Caixa de Cartão Temática Jornal Diário - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Alucinado - 1 garrafa 75 cl • Espumante Intimista - 1 garrafa 75 cl • Queijo Penela Rabaçal - 1 embalagem +/- 250 g • Chouriço de Vinho Serrano "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 290 g • Farinheira Serrana "Serra da Estrela" - 1 embalagem +/- 260 g • Patê de Caça de Perdiz Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Sardinhas em Tomate "A Ceifeira" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Tablete de Chocolate Negro Artesanal 55% Cacao Memórias Portuguesas - 1 embalagem 100 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Beira Baixa de Figo, Laranja e Anis Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade

Queremos ajudá-lo a encontrar um presente único,



GIFT BOX 05

Portugal in a Box Edição de Natal - 1 unidade • Molho Piri-piri Bandido Original - 1 frasco 160 ml • Sardinhas em Tomate "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Cabra de Frutos do Bosque e Baunilha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g
• Doce de Abóbora c/ Noz Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g



GIFT BOX 06

Portugal in a Box Edição de Natal - 1 unidade • Vinho do Porto Fonseca Tawny - 1 garrafa 20 cl • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Patê de Azeitona Galega Essentia - 1 frasco 90 g • Doce de Pêra Rocha c/ Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g



GIFT BOX 07

Portugal in a Box Edição de Natal - 1 unidade • Licor Beirão - 1 garrafa 20 cl • Sardinhas em Tomate "A Ceifeira" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Patê de Azeitona Galega Essentia - 1 frasco 90 g • Doce de Mirtilo Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g

capaz de expressar o que às vezes as palavras não conseguem.



GIFT BOX 08

Portugal in a Box Edição de Natal - 1 unidade • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 25 cl • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 25 cl • Patê de Azeitona Galega Essencia - 1 frasco 90 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Cabra de Frutos do Bosque e Baunilha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g



GIFT BOX 09

Portugal in a Box Edição de Natal - 1 unidade • Vinho do Porto Fonseca Tawny - 1 garrafa 20 cl • Sardinhas em Tomate "As Varinas" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Chocolates de Vinho do Porto Cacao Di Vine - 1 embalagem 40 g • Doce de Pêra Rocha c/ Vinho do Porto Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g



GIFT BOX 10

Portugal in a Box Edição de Natal - 1 unidade • Licor Beirão - 1 garrafa 20 cl • Sardinhas em Tomate "O Pescador" Memórias Portuguesas - 1 lata 120 g • Chocolates de vinho Touriga Nacional Cacao Di Vine - 1 embalagem 40 g • Doce de Mirtilo Quinta de Jugais - 1 frasco 280 g

UM OLHAR IRREVERENTE

NIEPOORT

A marca Niepoort está situada entre os grandes nomes do mundo do vinho. Da quinta geração, Dirk Niepoort é uma das mais mediáticas personalidades do vinho português, conhecido por revolucionar a empresa familiar, antecipar tendências, criar alguns dos vinhos mais emblemáticos e ajudar a transformar uma região. Nesta entrevista, descobrimos um pouco mais sobre esta emblemática marca e do homem que a revolucionou.

A história da Niepoort começou quando a família se mudou para o Douro, mas como começou esta paixão pela criação de vinhos?

A empresa foi criada em 1842, por um holandês, que morreu 7 anos depois e a partir daí, acho que em 1853, passou a chamar-se Niepoort. Nós eramos negociantes de vinho, aguardente velha e brandy. Era um período em que a Niepoort era mais famosa em Portugal pelo brandy e pela aguardente do que pelos vinhos do Porto. Eu comecei a trabalhar em 1987 com o meu pai e na altura comecei a “meter o nariz no bolo”, relativamente a tentar fazer experiências de vinho. Como todos sabem, no Douro a prioridade era fazer vinho do Porto. Havia exceções como o Barca-velha, o Ferreira, a Quinta do Couto e alguns

“...os antigos sabiam o que estavam a fazer... Havia um saber empírico que para a Niepoort é importante manter.”

outros vinhos, mas estamos a falar de quantidades residuais e realmente a prioridade era o vinho do Porto. O nosso primeiro vinho de mesa foi criado em 1990, um vinho que nunca foi vendido, chamado Robustus. O primeiro vinho que engarrafámos e vendemos foi o Redoma de 1991. Hoje em dia a parte de vinhos tornou-se muito importante e penso que temos de respeitar o vinho do Porto, que é a base, é o vinho mais apreciado do mundo, penso eu.

Esta paixão foi herdada ou foi adquirida ao longo do tempo?

Há aqui vários aspetos. O facto de ter crescido numa família que tinha como negócio o vinho do Porto tem alguma influência. Mas, da parte dos meus pais nunca houve uma pressão de eu ter que trabalhar no vinho. Pelo contrário. No entanto, na casa dos meus pais eu era um pouco responsável por abrir as garrafas, decantar os vinhos, de maneira que já havia uma certa envolvimento. Mas, a verdade é que eu fui estudar economia para a Suíça e foi aí que acabei por fazer um estágio numa empresa de vinhos e o “bug” nasceu nessa empresa.

A Niepoort é o resultado de 5 gerações, onde a 6ª começa agora a dar os seus primeiros passos. O que acha que a marca ganhou, ao longo dos anos, com cada uma destas gerações?

As primeiras eu não sei. O meu avô era uma pessoa extremamente inteligente, que gostava de vinho, mas que era muito mau no negócio. Mas deixou um legado em vinhos fantástico e fez vinhos incríveis. O meu pai, por outro lado, interessava-se menos por vinho. Isto ao início. Mas tinha um sentido fantástico de negócio. No entanto, é preciso dizer que paralelamente à família Niepoort, existe uma família chamada Nogueira, que também está na 5ª geração a trabalhar connosco. De maneira que os Nogueira foram muito importantes para passar de geração em geração um bocadinho o mito, o *savoir faire* Niepoort. E eu apareço um bocadinho maluquinho por vinhos, introduzo o vinho de mesa, que hoje é cerca de 70% das nossas vendas e o vinho de mesa veio dar uma dimensão, se calhar, diferente à Niepoort. Nos vinhos do Porto, eu não sou revolucionário e eu gosto de aprender com os velhinhos, de maneira que o tenho procurado é fazer melhor aquilo que eles faziam, mas sobretudo aprender com eles e perceber como é que se faziam as coisas tão bem. Eu acho que os antigos sabiam o que estavam a fazer e os tempos eram outros. Havia um saber empírico que para a Niepoort é importante manter.



“O Douro é uma região rara que pode fazer dos melhores vinhos brancos, dos melhores vinhos tintos e o melhor vinho do porto. Isto deve-se a uma região muito versátil. Não é qualquer região em que uma pessoa consegue fazer isso.”

Qual considera ser a essência da marca Niepoort e como é que isso se reflete nos seus vinhos?

Eu hoje diria que, o nosso lema, acima de tudo é “menos, é mais”. Ou seja, na criação dos nossos vinhos respeitamos a natureza e as zonas onde trabalhamos. Não é uma lógica de impor, mas sim de ser o que é e acompanharmos o processo. Acima de tudo, é fazer coisas autênticas.

O que é que define um bom vinho do Porto?

É a harmonia entre os componentes, entre o açúcar que tem, a acidez, os taninos, o álcool e a estrutura. De maneira que todos estes componentes interagem e criam uma harmonia que acho que é um dos traços típicos da marca e daquilo que fazemos tanto nos vinhos de mesa, como nos vinhos do Porto também.

A EVOLUÇÃO NO DOURO

“O Douro infelizmente teve muito fechado. O trabalhador sofreu muito, houve sempre guerras entre os produtores, os trabalhadores e as casas de vinho do Porto. Essa situação mudou muito. É uma zona fantástica, uma região excepcional e quase sempre as melhores regiões, as mais bonitas e as mais interessantes, têm um rio e neste caso temos o fantástico rio Douro.”

“É a harmonia entre os componentes, entre o açúcar que tem, a acidez, os taninos, o álcool e a estrutura.”

Qual seria o melhor vinho do Porto que a Niepoort já fez?

Aí a resposta é muito simples. Embora existam vários, tenho de escolher a Garrafeira 1931 que é sem dúvida um vinho excepcional. O Vintage 1945 é considerado por muitos o melhor vinho do Porto já mais feito. Agora o melhor vinho que eu fiz na Niepoort é o Vintage 2017.

Qual o momento na criação desse vinho do Porto, Vintage 2017, que mais o marcou?

O ano prometia ser perfeito. Houve algumas doenças que fez com que as produções fossem um bocadinho mais baixas, foi um ano bastante seco, muito quente, o que para mim faz a grande diferença e me faz perceber a comparação entre o vintage 2017 e o vintage 1945. Durante a vindima o tempo não estava muito quente. Embora durante ano tivesse estado muito quente, durante a vindima, as noites chegaram a ser frias, o que fez com que a uva amadurecesse muito lentamente, com muita calma e sem excessos. Isto quer dizer que consegui manter uma boa acidez natural.

Como vê a Niepoort daqui a 20 anos?

Escrevi um texto para a família a explicar um bocadinho como é que eu via a Niepoort. E uma das coisas que eu escrevi é que 50% da faturação da Niepoort iria ser chá. É um momento muito especial ter uma plantação de 1,5 hectares em Portugal. É a primeira vez que alguém está a fazer chá a sério na Europa Continental, claro que nos Açores é uma coisa à parte. A qualidade do chá que se está a fazer é muito melhor que aquilo que jamais imaginámos. De maneira que eu vejo o chá como um componente importante na marca. Vejo a Niepoort a fazer eventualmente alguma coisa em Portalegre, mas acima de tudo, acho que os passos a seguir vão ser consolidar e aperfeiçoar tudo aquilo que nós estamos a fazer neste momento, ou seja, criar condições para trabalhar melhor e se calhar, até fazer menos vinhos diferentes, mas com mais precisão e ainda melhor atenção aos detalhes. •



DIRK NIEPOORT

Representa a quinta geração Niepoort. É conhecido pela sua irreverência na criação de vinhos.





GOURMET 01

Coffret Jugais Collection "Heritage" - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Esporão Reserva - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Alentejano Esporão Reserva - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 Kg • Presunto Inteiro de Porco Preto Reserva Casa do Porco Preto - 1 unidade +/- 6,5 Kg • Tábua p/ Presunto - 1 unidade • Queijo Amanteigado Puro de Ovelha - 1 embalagem +/- 1 kg • Sardinhas Petingas Picantes em Azeite Cântara - 1 lata 118 g • Patê de Caça de Perdiz Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Patê de Caça de Veado Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Coffret - 1 unidade



GOURMET 02

Coffret Jugais Collection "Heritage" - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Muros Vadios - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão Muros Vadios - 1 garrafa 75 cl • Espumante Terras do Demo Bruto - 1 garrafa 75 cl • Azeite Virgem Extra Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Azeitona de Mesa Temperada 100% Natural Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 180 g • Pasta de Azeitona 4 Pimentas Quinta de Santa Catarina - 1 frasco 100 g • Vinagre de Vinho Tinto Herdade do Esporão - 1 garrafa 50 cl • Bacalhau Noruega Crescido Cortado - 1 embalagem +/- 1.250 Kg • Presunto Inteiro Serrano c/ Pata Reserva - 1 unidade +/- 6,5 Kg • Tábua p/ Presunto - 1 unidade • Queijo Amanteigado Puro de Ovelha - 1 embalagem +/- 1 kg • Chouriço Picante Serrano Beira Serra - 1 unidade • Chouriço de Vinho Serrano Beira Serra - 1 unidade • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Serra da Estrela e Castanha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Coffret - 1 unidade

“O natal dos sonhos é aquele que idealiza no espírito, sente no coração e partilha na solidariedade!” *Gislaine Schneider*



GOURMET 03

Coffret Jugais Collection Preto "Celestial" - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Maçanita - 1 garrafa 75 cl • Espumante Colinas Cuvée Brut Nature - 1 garrafa 75 cl • Queijo Puro de Cabra Curado - 1 embalagem +/- 225 g • Paio do Cachaço Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Patê de Azeitona Galega Essentia - 1 frasco 90 g • Flor de Sal "Sal de Portugal" - 1 unidade • Curcuma em Pó BIO Essentia - 1 frasco 100 g • Doce Perfeito p/ Queijo Tipo Cabra de Frutos do Bosque e Baunilha Quinta de Jugais - 1 frasco 180 g • Tablete de Chocolate Negro Artesanal 85% Cacao BIO Memórias Portuguesas - 1 embalagem 100 g • Chá It Preto Aromatizado com Canela Maçã - 1 lata 100 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Coffret - 1 unidade



GOURMET 04

Coffret Jugais Collection Preto "Celestial" - 1 unidade • Vinho do Porto Graham's Six Grapes Reserve - 1 garrafa 75 cl • Licor de Ginja c/ Fruto Ginjíssima - 1 garrafa 70 cl • Cerveja Artesanal Creature IPA Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Cerveja Artesanal Murmúrio American Amber ALE Dois Corvos - 1 garrafa 33 cl • Azeite Virgem Extra Fadista Edição Especial "O Olival" - 1 lata 50 cl • Tábua de Três Queijos - 1 embalagem +/- 600 g • Paio do Cachaço Porco Preto Ibérico Pata Negra - 1 embalagem 80 g • Patê de Caça de Javali Quinta de Jugais - 1 frasco 110 g • Flor de Sal "Sal de Portugal" - 1 unidade • Copos de Chocolate Avianense - 1 embalagem 72 g • Sortido de Amêndoas Cobertas c/ Chocolate Lata de Recordações Regina - 1 lata 180 g • Doce BIO de Morango Quinta de Jugais - 1 frasco 230 g • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Coffret - 1 unidade

DOCES TRADIÇÕES E SABORES

PAUPÉRIO

Anos de história acompanham toda a evolução desta marca tão portuguesa. Uma empresa com 146 anos, que sobreviveu a uma Monarquia, uma 1.ª República, uma 2.ª República, uma 3.ª República e ainda à 1.ª e à 2.ª Guerra Mundial, só pode ter uma história longa, curiosa e pormenorizada. A Paupério teve a particularidade de se adaptar às várias fases políticas do mundo e do próprio país. Há vários acontecimentos que nos contam como a empresa foi “surfando” a história e chegou aos dias de hoje. Essa dinâmica foi essencial para a Paupério se tornar numa marca líder.

Pode contar-nos como começou a história da Paupério?

A história da Paupério começa em 1874. A empresa foi fundada numa altura em que o concelho de Valongo estava a passar por um período de transição. Até esse momento, o concelho era o grande fornecedor de pão da cidade do Porto. Acontece que, nessa altura, esse fornecimento começou a entrar em declínio, sobretudo com o aparecimento

“Queremos preservar a antiguidade e penso que nesse aspeto somos coerentes.”

das moagens a vapor, porque, até então, os cereais eram moídos em moinhos hidráulicos. No final do século XIX, com o aparecimento da moagem a vapor, a cidade do Porto ficou autossuficiente no que respeita à farinha. Aliás, ainda hoje a moagem a vapor é feita no Porto e somos nós que compramos farinha portuense. Isso mudou o paradigma. Todo o setor da panificação de Valongo colapsou e entrou em crise. Por isso, houve a necessidade de reinventar o setor.

Alguns dos padeiros viraram-se para a regueifa, um produto muito característico. Outros padeiros, como foi o caso dos nossos sócios fundadores, resolveram entrar numa área de negócio nova, que não existia em Portugal: a área da biscotaria.

A Paupério iniciou o seu negócio com dois sócios, que se conheceram no Brasil - o sócio Paupério e o sócio Figueira.

Em 1807, a família Figueira fica proprietária da empresa, facto que se mantém até aos dias de hoje. O meu sogro é trineto do fundador, a minha mulher e cunhada são tetranetas.

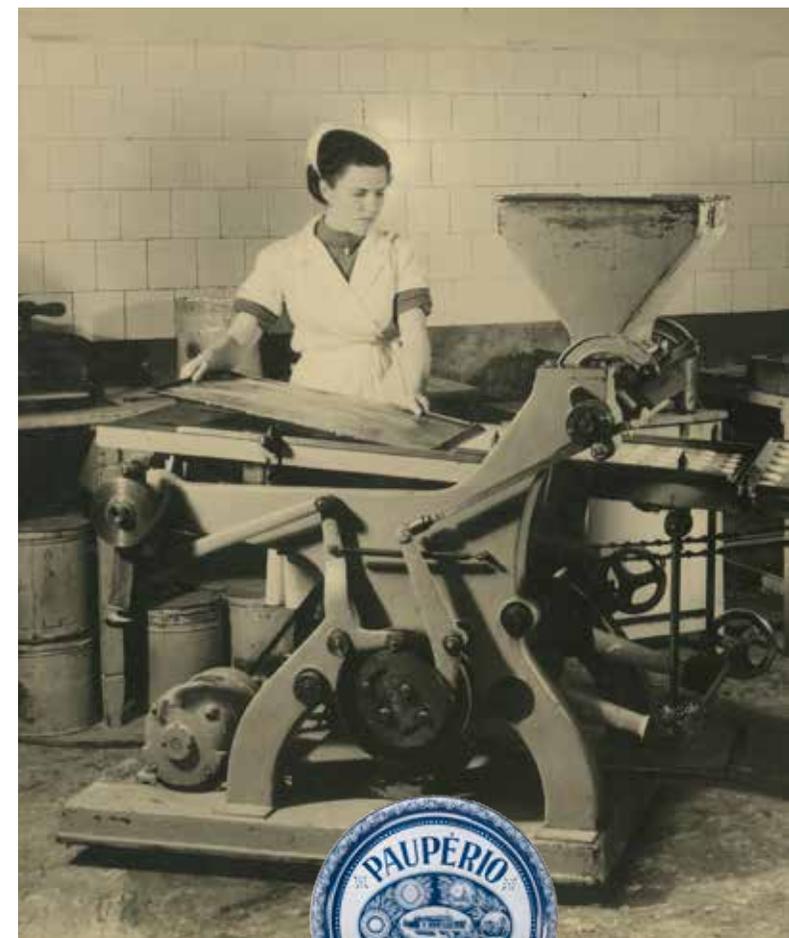
A Paupério é considerada a grande empresa de biscotaria da década de 50/60 em Portugal, não esquecendo também que, nessa altura, o mercado era muito reduzido. Nessa época, apenas as famílias mais abastadas tinham acesso a biscoitos. Os biscoitos não eram, propriamente, um produto global.

No Estado Novo, a empresa confeccionou biscoitos para a Mocidade Portuguesa. Nessa altura tínhamos também o domínio da exportação para as ex-colónias marítimas. Importa dizer que somos uma empresa que tem 146 anos e que passou por diversos períodos da história. Perante isso, lembro-me de uma série de histórias curiosas. Por exemplo, em 1876, a Paupério produziu uma tosta doce para a princesa D. Amélia de Orleães, que veio a um banquete real ao Porto.

Na altura, foi-nos pedido uma tosta doce grande para barrar com compota. Mais tarde, a D. Amélia casou-se com D. Pedro e, com a ascensão de D. Pedro a Rei de Portugal, também ela se torna Rainha de Portugal. Assim, a tosta doce passou a designar-se a Tosta Rainha até aos dias de hoje.

Como evoluíram as vossas receitas?

É importante referir que a palavra biscoito significa cozer duas vezes. Os primeiros biscoitos nada mais eram do que uma espécie de tostras. O processo era: o pão era cozido uma primeira vez, depois era fatiado



SORTIDO SELEÇÃO

A Paupério é especialista a fazer sortidos, porque tem cerca de 40 referências em produção.

“*Não somos uma indústria de produtos alimentares, somos uma indústria de gifts.*”

e, por fim, era novamente cozido. Era nesta última fase que o produto adquiria uma textura crocante.

Foi a partir das tostas que se foram desenvolvendo os biscoitos que, hoje em dia, são uma característica de Valongo e que a Paupério ainda conserva na sua gama de produtos.

As receitas ainda se mantêm as mesmas desde há 146 anos atrás?

Mantêm-se praticamente todas. O que pode mudar são alguns pormenores. Ainda assim, na base, os ingredientes continuam a ser os mesmos. Há uma coisa que nós temos feito, mas que não se consegue fazer de hoje para amanhã: a redução de açúcar. A nossa geração cada vez mais vai-se habituando a comer produtos com menos açúcar.

Qual o vosso posicionamento no mercado?

Com a chegada do mercado *gourmet* a Portugal, na década de 90, a empresa estava muito bem preparada para entrar nesse universo. Nós não nos tínhamos industrializado o suficiente para podermos ser considerados um produto de massas. Investimos no *branding* e no *packaging* dos nossos produtos e recuperámos os *designs* que tínhamos dos tempos áureos. Fomos trazendo para a memória dos consumidores esse tipo de embalagem. Hoje em dia, quando nos perguntam como é que nos posicionamos, dizemos que não somos uma indústria de produtos alimentares, somos uma indústria de *gifts*. O que nós produzimos são especialmente biscoitos para oferta, não para consumo próprio.

Quais são as suas perspectivas de expansão da Paupério?

Tenho noção que chega a uma altura que não vai dar para expandir mais, porque se crescêssemos demais teríamos de industrializar e nós não queremos. Por exemplo, eu vendo 10 mil latas, se, porventura, eu quiser vender 50 mil, o fornecedor que me faz as latas bonitinhas e com qualidade acima da média, diz-me que não consegue produzir. Eu costumo dizer que prefiro ser o campeão da segunda divisão do que o último da primeira. •

"Quando as empresas buscam somente o lucro têm necessidade de se industrializarem, retirando a componente humana ao produto. Isso é perceptível pelo consumidor final."



"A forma especial como acamamos as bolachas é perceptível por toda a gente que abre o nosso sortido. Essa sensação não é oferecida ao consumidor quando ele opta por um produto industrial."



MAIS RECENTE APOSTA

A Paupério, atualmente, trabalha muito o *packaging* virado para o turismo. Praticamente todos os seus produtos têm rótulos em várias línguas, para mais facilmente chegar a clientes estrangeiros.





GARRAFEIRA COLLECTION GIN 01

Baú de Madeira Classic - 1 unidade • Gin Amicis - 1 garrafa 70 cl • Gin Sharish - 1 garrafa 70 cl • Miolo de Noz - 1 frasco 90 g • Miolo de Avelã - 1 frasco 120 g • Pistachos - 1 frasco 100 g • Copos de Gin - 1 caixa x 6 unidades • Caixa Essentia c/ Especiarias para Gin - 1 caixa x 8 frascos • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Baú - 1 unidade



GARRAFEIRA COLLECTION GIN 02

Baú de Madeira Classic - 1 unidade • Gin Friday - 1 garrafa 70 cl • Gin Artesanal Destilado Organic Cura - 1 garrafa 50 cl • Miolo de Noz - 1 frasco 90 g • Miolo de Avelã - 1 frasco 120 g • Pistachos - 1 frasco 100 g • Copos de Gin - 1 caixa x 6 unidades • Caixa Essentia c/ Especiarias para Gin - 1 caixa x 8 frascos • Postal de Boas Festas - 1 unidade • Caixa de Cartão p/ Acondicionamento do Baú - 1 unidade



LOTE 01

Caixa de Madeira c/ Acessórios p/ 3 Garrafas - 1 unidade • Vinho Tinto Dão A Descoberta Casa da Passarella - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão Niepoort Dão - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Regional de Lisboa Coragem Touriga Nacional - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 03

Caixa de Madeira c/ Acessórios p/ 2 Garrafas - 1 unidade • Vinho Tinto Dão O Jean Perdido Fora de Estrada - 1 garrafa 75 cl • Vinho Branco Dão Real Encruzado Fora de Estrada - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 05

Caixa de Madeira c/ Acessórios p/ 1 Garrafa - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Barca Velha - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 02

Caixa de Madeira c/ Acessórios p/ 3 Garrafas - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Alento - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Alentejano Monte da Ravasqueira Superior - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Alentejano Amphora Art.Terra - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 04

Caixa de Madeira c/ Acessórios p/ 2 Garrafas - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Vallado - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Papa Figos - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 06

Caixa de Madeira c/ Acessórios p/ 1 Garrafa - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Carm Reserva - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 07

Caixa de Madeira p/ 1 Garrafa de Champanhe - 1 unidade • Espumante Vértice Cuvée Branco - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 09

Caixa de Cartão p/ 3 Garrafas Crónicas de Baco - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Paulo Laureano - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão A Descoberta Casa da Passarella - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Dão Casa de Santar - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 11

Caixa de Cartão p/ 2 Garrafas Crónicas de Baco - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Encostas D'Alqueva Reserva - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Alentejano Encostas de Pias Reserva - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 13

Caixa de Cartão p/ 1 Garrafa Crónicas de Baco - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Monte da Ravasqueira Clássico • 1 garrafa 75 cl - Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 08

Caixa de Madeira p/ 1 Garrafa de Champanhe - 1 unidade • Espumante Murganheira Super Reserva Bruto - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 10

Caixa de Cartão p/ 3 Garrafas Crónicas de Baco - 1 unidade • Vinho Tinto Alentejano Monte da Ravasqueira Seleção do Ano - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Maçanita - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Pacheca Superior - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 12

Caixa de Cartão p/ 2 Garrafas Crónicas de Baco - 1 unidade • Vinho Tinto Douro Colinas de Bacco - 1 garrafa 75 cl • Vinho Tinto Douro Cadão - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 14

Caixa de Cartão p/ 1 Garrafa Crónicas de Baco - 1 unidade • Vinho Tinto Dão Quinta de Cabriz Colheita Selecionada - 1 garrafa 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 15

Vinho Tinto Bairrada Principal Grande Reserva
- 1 garrafa 3 l • Postal de Boas Festas
- 1 unidade



LOTE 16

Vinho Tinto Alentejano Esporão Reserva
- 1 garrafa 3 l • Postal de Boas Festas
- 1 unidade



LOTE 17

Vinho Tinto Douro Quinta do Crasto Reserva
- 1 garrafa 3 l • Postal de Boas Festas
- 1 unidade



LOTE 18

Vinho Tinto Alentejano Monte Velho
- 1 garrafa 3 l • Postal de Boas Festas
- 1 unidade



LOTE 19

Vinho Tinto Alentejano Explicit - 1 garrafa 3 l •
Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 20

Vinho Tinto Douro Quinta Vale D. Maria -
3 garrafas x 75cl • Postal de
Boas Festas - 1 unidade



LOTE 21

Vinho Tinto Dão Villa Oliveira - 3 garrafas x 75cl •
Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 22

Vinho Tinto Alentejano Esporão Private
Selection - 3 garrafas x 75cl • Postal
de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 23

Vinho Tinto Douro Quinta dos Murças Reserva -
3 garrafas x 75cl • Postal de
Boas Festas - 1 unidade



LOTE 24

Vinho Tinto Dão Ribeiro Santo Vinha da Neve -
3 garrafas x 75cl • Postal de
Boas Festas - 1 unidade



LOTE 25

Vinho Tinto Douro Quinta do Vale Meão
- 6 garrafas x 75 cl • Postal de Boas Festas
- 1 unidade



LOTE 26

Vinho Tinto Douro e Dão Doda
- 6 garrafas x 75 cl • Postal de Boas Festas
- 1 unidade



LOTE 27

Vinho Tinto Dão Quinta da Falorca
- 6 garrafas x 75 cl • Postal de Boas Festas
- 1 unidade



LOTE 28

Vinho Tinto Dão Quinta de Lemos Dona Santana
- 6 garrafas x 75 cl • Postal de Boas Festas
- 1 unidade



LOTE 29

Vinho Tinto Bairrada Principal Grande Reserva -
6 garrafas x 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 30

Vinho Branco Eminência Loureiro Sur Lies Fines -
6 garrafas x 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 31

Vinho Verde Alvarinho Quinta da Pedra -
6 garrafas x 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



LOTE 32

Vinho Rosé Bairrada Principal Tête de Cuvée -
6 garrafas x 75 cl • Postal de Boas Festas - 1 unidade



CABAZES À SUA MEDIDA

PERSONALIZE O SEU CABAZ!

Oferecemos aos nossos clientes a oportunidade de criar um cabaz à medida das suas necessidades. Escolha produtos a seu gosto, com as soluções apresentadas em catálogo, bem como alternativas ao proposto. Surprenda as pessoas de quem mais gosta e agrade aquelas que, por algum motivo, não podem ser esquecidas.

O seu gesto de carinho e consideração irá conquistar o agrado e reconhecimento de todos.

Agradecemos a sua preferência.

Boas festas

Nota: Em caso de rutura de stock de algum dos produtos apresentados no catálogo serão substituídos por outros de igual valor e qualidade idêntica.



Alerta de Validades

PORQUE NOS PREOCUPAMOS CONSIGO

Estimado cliente, no nosso catálogo, encontre os melhores sabores tradicionais portugueses para os seus convívios de Natal entre família e amigos.

A pensar nestes momentos especiais com aqueles que lhe são mais importantes, queremos alertá-lo para a curta validade de alguns produtos:

Ovos Moles, Rebuçados de Ovo de Portalegre, Pão de Ló da Ti Piedade - Original, Pão de Ló da Ti Piedade - Chocolate, Queijadas da Graciosa, Pastéis de Feijão, Bolo Rei, Broa de Milho, Moliceiros com moles, Broa de Batata Pecados do Piódão, Broas de Mel de Cana da Madeira Ilhopan, Bolo de Mel de Cana da Madeira Ilhopan, Alheira de Mirandela, Banana, Ananás, Abacaxi.

Ao adquirir um cabaz que contenha um destes produtos, aconselhamos aos nossos clientes que agendem a entrega para uma data o mais próxima possível do dia de oferta do cabaz. Desta forma mantém intacta a qualidade e frescura dos produtos e irá surpreender com um presente único.

Quinta ^{DE} Jugais

2020

CATÁLOGO ^{DE} NATAL

Este ano a **Quinta de Jugais** decidiu apresentar-lhe os seus parceiros. As marcas portuguesas estão a crescer cada vez mais e sabemos que merece estar a par de tudo. Deste catálogo, sabe o que esperar – diversas opções de cabazes, com a qualidade e o sabor a que está habituado.

SABORES DA NOSSA TERRA

