



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Borrego Serra da Estrela

É um borrego criado em explorações de regime extensivo em todas as fases de produção, está inteiramente ligado à produção do Queijo Serra da Estrela. É um borrego leve, criado exclusivamente com leite materno com um peso vivo até 12Kg e uma idade ao abate até 30 dias. As carcaças tem um peso até 7Kg, possuem a gordura subcutânea bem distribuída o que dá uma carcaça bastante homogénea e com boa apresentação em que a carne é de um paladar suave e inigualável, sendo particularmente macia e saborosa.

Estrelacoop - Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela C.R.L.

Edifício Centro Coordenador de Transportes
Rua Quinta dos Cedros Apartado 21
6360-220 Celorico da Beira
estrelacoop.qse@gmail.com



13º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Cabrito Transmontano

Esta carne provém de cabritos abatidos entre os 30 e 90 dias de vida em que a base da sua alimentação é o leite materno. A carne diferencia-se pela qualidade organoléptica, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

Cooperativa de Produtores de Cabrito de Raça Serrana

Zona Industrial de Mirandela - Rua D, nº 66

5370-327 Mirandela

caprisserra@mail.telepac.pt



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Cordeiro Mirandês

A carne tem uma cor rosada, extremamente tenra, succulenta e muito saborosa, com aspecto pouco marmoreado. O músculo é bastante succulento e macio, a gordura é branca, consistente, não exsudativa e com uma textura macia.

ChurraCoop - Cooperativa de Ovinos Mirandeses, CRL

Estrada Nacional 218 Posto Zootécnico de Malhadas

5210-150 Malhadas

churracoop@ovinosmirandeses.pt



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carne de porco Alentejano – Presa

A Presa de Porco Alentejano é a peça mais nobre do porco. É uma carne fresca, com um alto teor de gordura infiltrada. Quando grelhada esta gordura confere à presa um sabor e uma textura únicos.

MONTARAZ GARVÃO, LDA

LUGAR DA SARDOA

7670-132 GARVÃO – OURIQUE

montaraz@montaraz.pt



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024



Medalha de Ouro

Carnalentejana - Almôndegas de bovino ultracongeladas

Almôndegas de bovino ultracongeladas, têm uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados, requerendo apenas uma confecção simples e rápida.

CARNALENTEJANA S.A

ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16

7350-901 Elvas

cadop@carnalentejana.pt



CARNALENTEJANA®
denominação de origem protegida



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

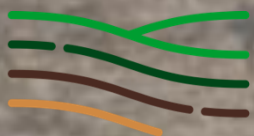
Medalha de Ouro

Carne Barrosã – Almôndegas

A Carne Barrosã apresenta uma cor vermelho vivo muito apelativa, tendo ao corte um especto ligeiramente húmido e marmoreado. A conjugação das características genéticas associadas a um manejo alimentar extensivo e à exclusiva alimentação dos vitelos à base de leite materno, de forragens e de cereais propiciam a precoce infiltração de ácidos gordos saudáveis no interior das fibras musculares, o que lhes confere a suculência, a tenrura e o sabor inconfundíveis, de reconhecido mérito internacional.

Cooperativa Agro Rural de Boticas

Av. do Eiró, n.º 19
5460-320 Boticas
geral@capolib.pt



CAPOLIB

COOPERATIVA AGRO RURAL DE BOTICAS



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carnalentejana – Carne picada de bovino ultracongelada

Carne picada de bovino ultracongelada, tem uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados. Na sua confecção requer a adição de poucos temperos.

CARNALENTEJANA S.A

ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16

7350-901 Elvas

cadop@carnalentejana.pt



CARNALENTEJANA®
denominação de origem protegida



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

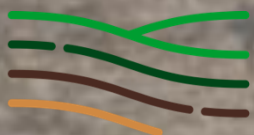
Medalha de Ouro

Carne Barrosã – Hambúrguer

A Carne Barrosã apresenta uma cor vermelho vivo muito apelativa, tendo ao corte um especto ligeiramente húmido e marmoreado. A conjugação das características genéticas associadas a um manejo alimentar extensivo e à exclusiva alimentação dos vitelos à base de leite materno, de forragens e de cereais propiciam a precoce infiltração de ácidos gordos saudáveis no interior das fibras musculares, o que lhes confere a suculência, a tenrura e o sabor inconfundíveis, de reconhecido mérito internacional.

Cooperativa Agro Rural de Boticas

Av. do Eiró, n.º 19
5460-320 Boticas
geral@capolib.pt



CAPOLIB

COOPERATIVA AGRO RURAL DE BOTICAS



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carnalentejana - Hambúrguer de bovino

Hambúrguer de bovino ultracongelado, tem uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados. Simples e prático para uma refeição.

CARNALENTEJANA S.A

ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16

7350-901 Elvas

cadop@carnalentejana.pt



CARNALENTEJANA®
denominação de origem protegida



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carnalentejana - Hambúrguer 200g de bovino congelado

Hambúrguer de bovino ultracongelado, tem uma textura suave, um aroma e sabor equilibrados. Simples e prático para uma refeição.

CARNALENTEJANA S.A

ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16

7350-901 Elvas

cadop@carnalentejana.pt



CARNALENTEJANA®
denominação de origem protegida



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carne Barrosã - Lombo

A Carne Barrosã apresenta uma cor vermelho vivo muito apelativa, tendo ao corte um aspecto ligeiramente húmido e marmoreado. A conjugação das características genéticas associadas a um manejo alimentar extensivo e à exclusiva alimentação dos vitelos à base de leite materno, de forragens e de cereais propiciam a precoce infiltração de ácidos gordos saudáveis no interior das fibras musculares, o que lhes confere a suculência, a tenrura e o sabor inconfundíveis, de reconhecido mérito internacional.

Cooperativa Agro Rural de Boticas

Av. do Eiró, n.º 19
5460-320 Boticas
geral@capolib.pt



CAPOLIB

COOPERATIVA AGRO RURAL DE BOTICAS



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carne Marinhua - Lombo

Apresenta uma cor vermelha, com gordura intramuscular.
Sabor e aroma muito equilibrados.

EABL

Rua de S.João, 68 - Quinta da Medela

Verdemilho

3810-455 Aveiro

geral@marinhua.pt



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carne Mirandesa – Lombo

Carne muito tenra e succulenta, saborosa, ligeiramente infiltrada de gordura de cor clara, muito firme e não exsudativa, atingindo elevado grau de palatabilidade nas peças designadas por Posta Mirandesa e elevada succulência no Rodiã Mirandês.

Cooperativa Agro-Pecuária Mirandesa, CRL

Zona Industrial de Vimioso, Lote 42/45

5230-184 Vimioso

nunorpaulo@mirandesa.pt



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carnalentejana – Lombo de novilho

É uma carne tenra e succulenta, tem uma cor vermelha, marmoreada de gordura. A sua textura é suave e o aroma e sabor equilibrados.

CARNALENTEJANA S.A

ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16

7350-901 Elvas

cadop@carnalentejana.pt



CARNALENTEJANA®
denominação de origem protegida



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carnalentejana – Vazia de novilho

É uma carne tenra e succulenta, tem uma cor vermelha, marmoreada de gordura. A sua textura é suave e o aroma e sabor equilibrados.

CARNALENTEJANA S.A

ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16

7350-901 Elvas

cadop@carnalentejana.pt



CARNALENTEJANA®
denominação de origem protegida



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

Medalha de Ouro

Carnalentejana – Prime Rib de novilho

Carne com textura suave e delicada. Tem um sabor e aroma equilibrados.

CARNALENTEJANA S.A

ESTRADA DO MOINHO DE VENTO APARTADO 16

7350-901 Elvas

cadop@carnalentejana.pt



CARNALENTEJANA®
denominação de origem protegida



13º Concurso Nacional de Carnes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024

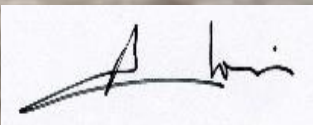
Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas.

Muito obrigada.

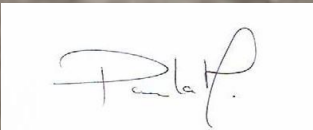
Santarém, 19 de Abril de 2024

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso



13º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas

Premiados 2024