



# 14º Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**





## Melhor dos Melhores

### Morcela de Arroz – Encherim

Morcela de Arroz é um enchido obtido a partir de uma rigorosa selecção de carnes de suíno, tal como as faceiras e algumas partes do suíno mais ensanguentadas.

### Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

[encherim@mail.telepac.pt](mailto:encherim@mail.telepac.pt)





# Medalhas de Ouro





## Medalha de Ouro



## Morcela Fumada – Encherim

Morcela Fumada é um enchido fumado obtido a partir de uma rigorosa selecção de carnes de suíno, essencialmente mais gordas e ensanguentadas misturadas com sangue de suíno e os respectivos condimentos.



## Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

[encherim@mail.telepac.pt](mailto:encherim@mail.telepac.pt)



## Medalha de Ouro

### Morcela de Arroz – Carnes Avenida

Feito a partir de uma cuidadosa selecção de gordura e carne de porco e especiarias, a Morcela de Arroz é um produto que não se distingue apenas pela qualidade das suas matérias-primas, mas também pelo seu método de preparação.

### Carnes Avenida

Avenida Heróis de Angola, nº 127

2410-155 Leiria

[info@carnesavenida.pt](mailto:info@carnesavenida.pt)

carnes  
avenida <sup>40</sup> ANOS





**Medalha de Ouro**



**Morcela – Pirezas**

Enchido em forma de ferradura com um aroma e sabor muito suaves e equilibrados.

**Pirezas , Lda**

Largo dos Pirezas s/n  
6300-128 Guarda

[pirezasalsicharia@gmail.com](mailto:pirezasalsicharia@gmail.com)





**Medalha de Ouro**



**Morcela doce da Sertã – Carnes Simões**

Enchido preparado à base de carne e gordura de suíno, em tripa fresca salgada de porco e fechada nas extremidades.



**Carnes Simões Lda**

Rua Proença-a-Nv Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

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



**Medalha de Ouro**



## **Chouriço Mouro - Minhofumeiro**

Enchido composto pelas matérias-primas: carnes entremeadas, vinho verde da região e sangue, misturados com as especiarias que se fundem, conferindo ao chouriço um sabor tradicional e característico - tipicamente minhoto.

## **Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.**

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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





## Medalha de Ouro



## Moira – Sabores do Vez

Enchido fumado constituído por pequenos pedaços de carne magra, gordura de porco, sangue, cebola e salsa. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspecto de ‘ferradura’, adicionando condimentos.

## Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras

4970-685 Arcos de Valdevez

[info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)





## Medalha de Ouro

### Mouro – Quintinha d'aldeia

Enchido fumado em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão e clip metálico. O aspecto da massa é uniforme, tem uma cor avermelhado-negro, brilhante. É constituído por carne, sangue e gorduras de suíno temperadas, o que lhe confere sabor agradável, delicado e pouco salgado.

### Servipal, Lda

Alto da Chainça -Pernes

2000-504 Pernes

[servipal.piedade@gmail.com](mailto:servipal.piedade@gmail.com)





## Medalha de Ouro



## Farinheira Amarela – Quintinha d'aldeia

Enchido curado e fumado com lenha de azinho, em forma de ferradura, com as pontas fechadas por um fio de algodão e clip metálico, de massa uniforme, constituído por gordura de suíno e farinha, com uma cor característica das especiarias adicionadas e cheio em tripa de bovino.

### Servipal, Lda

Alto da Chainça -Pernes

2000-504 Pernes

[servipal.piedade@gmail.com](mailto:servipal.piedade@gmail.com)





**Medalha de Ouro**



## **Farinheira de Porco Preto – Paladares Alentejanos**

Enchido em forma de ferradura, de cor alaranjada e consistência branda.

Como invólucro é utilizada tripa natural, sem ruturas e bem aderente à massa.

### **Paladares Alentejanos**

Zona de Atividades Económicas, Lote 23

7830-468 Vila Nova de São Bento

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





**Medalha de Ouro**

**Farinheira – Pirezas**



Enchido em forma de ferradura com um aroma e sabor muito suaves e equilibrados.

**Pirezas , Lda**

Largo dos Pirezas s/n

6300-128 Guarda

[pirezasalsicharia@gmail.com](mailto:pirezassalsicharia@gmail.com)





## Medalha de Ouro



## Chouriça de carne – Sabores do Vez

Enchido fumado constituído por pequenos pedaços de carne, sobretudo pá e perna. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspecto de 'ferradura', adicionando condimentos.

## Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras

4970-685 Arcos de Valdevez

[info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)





## Medalha de Ouro



## Chouriça de carne para assar – Sabores do Vez

Enchido fumado constituído por pequenos pedaços de carne criteriosamente seleccionada para encontrar o equilíbrio perfeito entre a carne, sobretudo pá e perna, e a gordura necessária para um artigo destinado a assar/ grelhar. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspecto de ‘ferradura’, adicionando condimentos.

## Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras

4970-685 Arcos de Valdevez

[info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)





**Medalha de Ouro**



## **Chouriça de cebola – Sabores do Vez**

Enchido fumado constituído por pequenos pedaços de carne magra, gordura de porco, sangue, cebola e salsa natural. São também adicionados condimentos. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspecto de ‘ferradura’ e mirrado.

### **Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda**

Parque Empresarial de Mogueiras  
4970-685 Arcos de Valdevez  
[info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)





**Medalha de Ouro**



### **Chouriça de cebola - Minhofumeiro**

A Chouriça de Cebola é composta por cebola nacional e de alta qualidade, toucinho e carnes entremeadas de suíno, com os tradicionais temperos à moda do Minho.

### **Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.**

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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





**Medalha de Ouro**



## **Chouriço preto de Porco Preto – Montaraz de Garvão**

Enchido em forma de ferradura, de cor preta, consistência bastante firme. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da carne e gordura do porco preto, temperado com pimentão da horta e alho.

### **Montaraz Garvão, Lda**

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

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





# Medalhas de Prata





## Medalha de Prata



## Morcela de cebola - Minhofumeiro

A Morcela de Cebola tem um sabor forte e adocicado e muito característico. É perfeita para quem gosta de sabores característicos e recheados de tradição, com um leve toque a cominhos.

## Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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





**Medalha de Prata**



**Chouriça de carne – Fumeinor**

Chouriça em forma de ferradura com aroma e sabor equilibrados.

**Fumeinor – Industria de Fumeiro e Conexos, Lda**

Rua da Lomba nº12

5460-210 Boticas

[a.rosinha@sapo.pt](mailto:a.rosinha@sapo.pt)





**Medalha de Prata**

  
**MINHOFUMEIRO**  
DESDE 1913

## **Chouriça de carne - Minhofumeiro**

O aroma e paladar desta chouriça é suave e agradável com um leve toque de fumeiro.

## **Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.**

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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





**Medalha de Prata**

  
MONTARAZ  
Garvão - Alentejo

## **Chouriço de Porco Preto – Montaraz de Garvão**

Enchido em forma de ferradura, de cor vermelha acastanhada, consistência bastante firme. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da carne e gordura do porco preto, temperado com pimentão da horta e alho.

### **Montaraz Garvão, Lda**

Lugar da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

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





## Medalha de Prata

### Chouriço de carne fumado – Encherim

Chouriço de Carne Fumado é um enchido fumado obtido a partir de carnes de suíno, mais especificamente das peças do cachaço, da pá e da entremeada.

### Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

[encherim@mail.telepac.pt](mailto:encherim@mail.telepac.pt)





**Medalha de Prata**



## **Chouriça Tradicional – António Abrantes**

Enchido constituído por carne de porco, alho, sal, água, vinho, pimentão e massa pimentão. Todo o processo desde o corte da tripa ao atar é feito um por um, manualmente.

### **António Abrantes, Lda**

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

[geral@antonioabrant.es.pt](mailto:geral@antonioabrant.es.pt)





Margarido's

**Medalha de Prata**

**Farinheira amarela de assar – Margaridos**

Enchido curado pelo fumo, de fumeiro tradicional, individualizado por atadura ou dupla clipsagem, de massa grumosa, em forma de ferradura, constituído por carnes gordas e gorduras de suíno.

**Margarido & Margarido, Lda**

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

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





## Medalha de Prata

## Farinheira Fumada – Encherim



Farinheira Fumada é um enchido fumado obtido principalmente a partir de farinha de trigo, toucinho de suíno e condimentos especialmente seleccionados.



## Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

[encherim@mail.telepac.pt](mailto:encherim@mail.telepac.pt)



# Medalhas de Bronze





## Medalha de Bronze

### Farinheira amarela – Margaridos

Enchido curado pelo fumo, individualizado por atadura ou dupla clipsagem, de massa grumosa, em forma de ferradura, constituído por gorduras de suíno, frescas e tratadas pelo frio, e farinha de trigo adicionadas de condimentos tradicionais.

### Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

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





## Medalha de Bronze

### Farinheira branca – Margaridos

Enchido curado pelo fumo, individualizado por atadura ou dupla clipsagem, de massa grumosa, em forma de ferradura, constituído por gorduras de suíno, frescas e tratadas pelo frio e por farinha de trigo, adicionadas de condimentos tradicionais.

### Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

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



Margarido's





## Medalha de Bronze



## Farinheira de Porco Preto – Montaraz de Garvão

Enchido em forma de ferradura, de cor alaranjada e consistência branda. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da gordura do porco preto temperado com pimentão da horta e alho.

### Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

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





**Medalha de Bronze**



**Farinheira - Minhofumeiro**

Enchido feito à base de carnes entremeadas de suíno, farinha de trigo e centeio, condimentada com os paladares do alto Minho (alho, pimentão). Tem a forma de argola, consistência homogénea, sedosa e macia, de cor amarelo alaranjado, sabor agradável e paladar bem condimentado, mas com pouca gordura.



**Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.**

Rua da Vila Cornelianiana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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



## Medalha de Bronze

### Morcela de assar – Margaridos

Enchido curado pelo fumo, individualizado por atadura ou dupla clipsagem, de massa grumosa, em forma de ferradura, constituído por gorduras de suíno, frescas e tratadas pelo frio e farinha de trigo, adicionadas de condimentos tradicionais.

### Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

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



Margaridos





Margarido's

**Medalha de Bronze**

### **Morcela de arroz – Margaridos**

Enchido tratado por escaldão, com forma rectilínea, individualizado por atadura, constituído por gorduras de suíno, finamente fragmentadas, arroz e sangue, adicionados de condimentos.

### **Margarido & Margarido, Lda**

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

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





**Medalha de Bronze**

  
**MINHOFUMEIRO**  
DESDE 1913

### **Chouriça de carne de Vinha d'alhos - Minhofumeiro**

Chouriço de Carne em vinha-d'alhos, onde se sobressai o sabor do alho natural, do vinho verde da região e ainda do fumeiro da lenha da azinheira. O marmoreado das carnes utilizadas confere uma grande suculência a este chouriço.

### **Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.**

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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





Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais Portugueses.

Muito obrigada.

Santarém, 30 de Janeiro de 2024

**Ana Soeiro**

**Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL**

**Paula Moniz**

**Directora Adjunta do Concurso**

