



14º Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais Portugueses

Premiados 2021





Melhor dos Melhores

Morcela de Arroz – Encherim

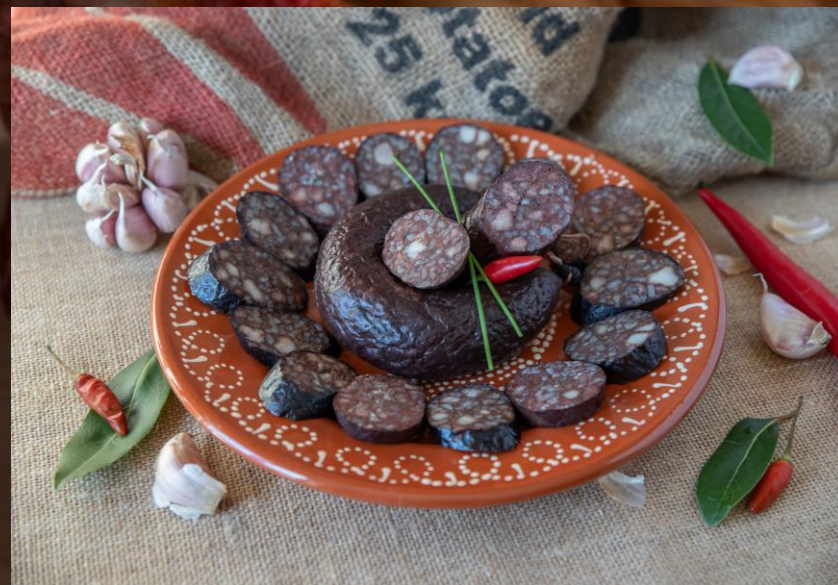
Morcela de Arroz é um enchido obtido a partir de uma rigorosa selecção de carnes de suíno, tal como as faceiras e algumas partes do suíno mais ensanguentadas.

Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

encherim@mail.telepac.pt





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





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





Medalha de Ouro



Morcela – Pirezgas

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

Pirezgas, Lda

Largo dos Pirezgas s/n
6300-128 Guarda

pirezgasalsicharia@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



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





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





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





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





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





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



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





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





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





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





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





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 Cornelianiana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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





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 Cornelianiana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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





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





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





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





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



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





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



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





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



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



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





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 Cornelianiana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

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

