



# 9º Concurso Nacional de Alheiras Tradicionais Portuguesas

---

**Premiados 2024**





# MELHOR DOS MELHORES

---







Melhor dos Melhores

Alheira com Pinhão

O seu interior apresenta uma textura heterogénea e é constituído por uma pasta fina e grumosa, na qual se apercebem pedaços de carne desfiada e pinhão.

Ana Margarida Fernandes Castanheira Unip. Lda – Fumeiro de Sal

Rua do São João de Deus nº12

3430-055 Carregal do Sal

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





# MEDALHAS DE OURO

---







Medalha de Ouro

Alheira

O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspecto característico, de cor dourada. Produto fumado em lenha de carvalho.

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

Parque Empresarial de Mogueiras

Tabaço, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

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





Medalha de Ouro

Alheira Tradicional

O seu interior apresenta uma textura heterogénea e é constituído por uma pasta fina e grumosa, na qual se apercebem pedaços de carne desfiada

**Ana Margarida Fernandes Castanheira Unip. Lda – Fumeiro de Sal**

Rua do São João de Deus nº12

3430-055 Carregal do Sal

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







Medalha de Ouro

Alheira



**DOM FUMEIRO**



Alheira com uma textura homogénea, de consistência pastosa e cor castanho dourada. Tem um aroma e sabor muito equilibrados, com intensidade nas ervas aromáticas.

**Fumeinor - Indústria De Fumeiro E Conexos Lda**

Rua da Lomba, Nº12

5460-210 Boticas

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





# MEDALHAS DE PRATA

---







Medalha de Prata

Alheira de Galo

Esta alheira apresenta uma cor castanho dourada. O seu interior tem muita carne e o seu aroma e sabor são muito equilibrados e suaves.



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

Rua da Vila Corneliana N2270 Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

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



Medalha de Prata

Alheira de caça

O seu interior apresenta uma textura heterogénea e é constituído por uma pasta fina e grumosa, na qual se apercebem pedaços de carne desfiada

**Ana Margarida Fernandes Castanheira Unip. Lda – Fumeiro de Sal**

Rua do São João de Deus nº12

3430-055 Carregal do Sal

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







Medalha de Prata

## Alheira Tradicional Transmontana

Apresenta uma cor acastanhada, na qual sobressaem os pedaços de carne mais grosseiros e as ervas aromáticas.

### Alheiras da Glória e Filho, Lda

Rua Dr. Antero Falcão N°7

5360-326 Vila Flor

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



# MEDALHAS DE BRONZE

---







Medalha de Bronze

Alheira Extra

Enchido em ferradura, fumado, com consistência pastosa, constituído basicamente por carnes de suíno, bovino e aves, pão, azeite e condimentos .

Silva e Carlos, Lda

Regia Douro Park, Parque de Ciência e Tecnologia, lote 15

5000-033 Vila Real

[qualidade@sabordonorte.pt](mailto:qualidade@sabordonorte.pt)





Medalha de Bronze

Alheira da Sertã

Ao corte oblíquo, apresenta a massa perfeitamente ligada de aspecto pastoso, cor amarelo acastanhado, com cheiro e sabor com cheiro e sabor às carnes presentes.

**Casel Lda**

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

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

**DOM**  
*casel*  
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA







Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 25 de Janeiro de 2024

**Ana Soeiro**

**Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL**

**Paula Moniz**

**Directora Adjunta do Concurso**

