



SABOR DE PLENA SATISFAÇÃO!



CATÁLOGO

CATALOG | CATALOGUE | KATALOG



QUEM SOMOS

ABOUT US | QUI SOMMES-NOUS | ÜBER UNS

A FUMINHO é uma empresa situada em Alpendurada Várzea e Torrão, região denominada de Entre Douro e Minho pois dista das capitais de ambas províncias, cerca de 30 km. Desde cedo ligados ao setor da carne, os sócios da Fuminho possuem cerca de 40 anos de vasta experiência em talhos e produção de enchidos de cariz tradicional. Em 1999, os sócios abraçam um avultado e ambicioso projeto e constituem esta empresa com vistas sobre o Douro.

FUMINHO is a company located in Alpendurada Várzea and Torrão, situated in region between Douro and Minho because it is close from the capitals of both provinces, about 30 km. The partners of Fuminho's have always been linked to the meat sector, with about 40 years of experience in butchers and production of traditional sausages. In 1999, the partners, challenged by your son, at the time an employee of one of the company's butchers, identified the smoked sausage industry as a business opportunity and they decided to create Fuminho - Fumeiro Tradicional de Alpendurada, Lda.

FUMINHO est une entreprise située à Alpendurada Várzea e Torrão, région d'entre Douro et Minho, située entre les deux provinces, à environ 30 km de chaque capitale. Les associés de Fuminho ont toujours été liés à l'industrie de la viande, ils possèdent environ 40 ans d'expérience dans les boucheries, affaires passées de génération en génération et ils ont ressenti le besoin, vu la demande de saucisses produites de manière artisanale et traditionnelle de constitué Fuminho comme une industrie. En 1999, contesté par son fils, à l'époque employé à temps partiel dans l'une des boucheries de l'entreprise, identifié fuminho comme une occasion d'affaires et ont décidé de créer FUMINHO - Fumeiro Tradicional de Alpendurada, LDA.

FUMINHO ist ein Unternehmen mit Sitz in Alpendurada Várzea und Torrão. Diese Region wird Entre Douro e Minho genannt, weil es beide Provinzen Hauptstädte etwa 30 km entfällt ist. Fuminhos Partner sind seit immer mit Rindfleisch verbunden und haben deshalb über 40 Jahre Erfahrung in Metzgereien, Geschäft dass von Generation zu Generation weitergegeben wurde, und wegen der Nachfrage von handwerklichen und traditionelle produkte, fühlte sie Notwendigkeit sich selbst als Industrie darzustellen. Im Jahr 1999, herausgefordert durch seinen Sohn, damals Angestellter in einer der Metzger Unternehmen, identifizierten wir die Wurst Räucherei Industrie als Geschäftsmöglichkeit und beschlossen die Fuminho-Fumeiro Tradicional de Alpendurada zu erstellen.

Entremeada Fumada



Resulta da escolha criteriosa de peças inteiras de barriga de suíno (100%), temperadas em vinhas d'alho.

Results from the judicious choice of whole parts of pork belly (100%), seasoned in garlic vines.

Il est le résultat du choix judicieux de morceaux entiers de ventre de porc (100%), dans les vignes tempérées d'ail.

Resultiert aus kompletten ausgewählten Schweinebauchstücken (100%), in Knoblauch-Wein-Marinade.

			
Fatias Slices Tranches Scheiben	A.seco e fresco	± 6kg	180d
Metades Halves Moitiés Hälften	A.seco e fresco	± 7,5kg	180d
Inteira Whole Tout Ganz	A.seco e fresco	± 2kg	180d
Meios Halves Moitiés Hälften	A.seco e fresco	± 5kg	180d
190g	A.seco e fresco	16un/32un	180d
170g	A.seco e fresco	36un/42un	180d
80g	0°C-5°C	14un	120d

Cabeça Fumada



Produto condimentado
e fumado lenta e
pacientemente.

Seasoned product,
that is smoked slowly
and patiently.

Produit pimenté et
fumé lentement et
patiemment.

Produkt gewürzt und
langsam und geduldig
geräuchert.



A.seco e
fresco



± 8kg



180d

Chouriça Tradicional de Carne



É a combinação
perfeita de carne
de suíno e gordura
temperada em
vinha d'alhos.

It is the perfect
combination of
pork and seasoned
fat in garlic.

Il est la
combinaison
parfaite de porc
et de gras
assaisonné dans le
vin et l'ail.

Ist die perfekte
Kombination von
Schweinefleisch
und gewürztem
Fett in einer
Knoblauch-Wein-
Marinade.

			
Embalada kg Packed kg Emballé kg Verpackt kg	A.seco e fresco	± 6kg	198d
Embalada Packed Emballé Verpackt	A.seco e fresco	± 5kg ± 7kg ± 15kg	198d
Individual Individual Individuel Individuell	A.seco e fresco	± 3kg ± 5kg	198d
1kg	A.seco e fresco	6un	198d
200g	A.seco e fresco	16un/28un	198d
150g	A.seco e fresco	18un/34un	198d



Moira

Resulta da
combinação de carne
de suíno, sangue e
cebola, temperada à
moda antiga.

Results from the
combination of pork,
blood and onion,
seasoned in the old
fashioned way.



Il est Le résultat
d'une combinaison de
porc, de sang et
d'oignon, assaisonné à
l'ancienne.

Ergibt sich aus der
Kombination von
Schweinefleisch, Blut
und Zwiebeln,
altmodisch gewürzt.

			
Embalada kg Packed kg Emballé kg Verpackt kg	A.seco e fresco	± 6kg	199d
Embalada Packed Emballé Verpackt	A.seco e fresco	± 5kg ± 7kg ± 15kg	199d
Individual Individual Individuel Individuell	A.seco e fresco	± 3kg ± 6kg	199d
1kg	A.seco e fresco	6un	199d
200g	A.seco e fresco	16un/28un	199d
150g	A.seco e fresco	18un/34un	199d

Pernil Fumado



A.seco e
fresco



± 7kg



180d

É o resultado perfeito
da escolha do pernil
de suíno com temperos
próprios.

It is the perfect result
the choose of pork
ham with seasonings
of its own.

Il est le résultat
parfait du choix de
jarret de porc avec
les propres
assaisonnements.

Ist das perfekte
Ergebnis aus
ausgewählten
Schweinehaxen mit
eigenen Gewürzen.



Salpicão Tradicional



É a combinação perfeita entre carnes de suíno selecionadas criteriosamente com um tempero típico de vinhas d'alho, fumado lenta e pacientemente.

It is the perfect combination of carefully selected pork meats with a seasoning typical of garlic vines, is smoked slowly and patiently.



Embalado kg Packed kg Emballé kg Verpackt kg	A.seco e fresco	± 6kg	198d
Embalado Packed Emballé Verpackt	A.seco e fresco	± 5kg ± 15kg	198d
Individual Individual Individuel Individuell	A.seco e fresco	± 6kg	198d
Granel Bulk En vrac Bulk	A.seco e fresco	± 7kg ± 15kg	198d
1kg	A.seco e fresco	6un	198d
300g	A.seco e fresco	15un/20un	198d

Il est le résultat du choix de la viande porcine soigneusement sélectionnés avec vignes assaisonnement typique d'ail, fumé lentement et patiemment.

Ist die perfekte Kombination aus verschiedenen Schweinefleischsorten und sorgfältig ausgewählten Gewürzen in einer Knoblauch-Wein-Marinade. Er wird langsam und geduldig geräuchert.

Salpicão do Lombo

Resulta da escolha de lombo selecionado de suíno ao qual se junta um tempero típico de vinhas d'alho, fumado lenta e pacientemente sob camas de lenha devidamente preparadas.

It results from the choice of selected loin of pork to which is added a seasoning typical of garlic vines, smoked slowly and patiently under beds of firewood properly prepared.

Les résultats du choix de longe de porc sélectionné qui rejoint un vignoble d'assaisonnement typique d'ail, fumé lentement et patiemment sous les lits en bois bien préparés.

Ergibt sich aus der Auswahl an Schweinelenden mit einer typischen Knoblauch-Wein-Marinade verbunden, rauchte langsam und geduldig unter ordnungsgemäß Holzbetten.



				
Embalado kg	A.seco e fresco	± 6kg	197d	
Packed kg Emballé kg Verpackt kg				
Individual	A.seco e fresco	3kg 5kg	197d	
Individual Individuel Individuell				
Frasco	A.seco e fresco	4un	197d	
Bottle Bocal Flasche				
1kg	A.seco e fresco	6un	197d	
350g	A.seco e fresco	18un	197d	
300g	A.seco e fresco	14un/20un	197d	
280g	A.seco e fresco	14un	197d	
80g	0°C-5°C	14un	120d	

Unhas Fumadas



A.seco e
fresco



± 6kg



180d

Produto devidamente
tratado e
condimentado, fumado
lenta e pacientemente.

Product properly
treated and seasoned,
that is smoked slowly
and patiently.

Produit correctement
traité et épicé, fumé
lentement et
patiemment.

Richtig behandeltes
und würziges Produkt,
langsam und geduldig
geräuchert.



Chouriço Picante

Para os amantes de sabores fortes, este é o enchido escolhido, resultando da combinação perfeita de carne de suíno temperada em piri-piri e vinha d'alhos.



For the lovers of strong flavors, this is the chosen sausage, results from the perfect combination of pork, seasoned in piri-piri and garlic.

Pour les amateurs de saveurs fortes, vous choisirez cette option, résultant de la combinaison parfaite de porc épicé au piment et le vin et l'ail.

Für Liebhaber von starken Aromen, ist es die favorisierte Sorte, resultierend aus der perfekten Kombination aus gewürzten Schweinefleisch in Piri Piri und einer Knoblauch-Wein-Marinade.

			
Embalado kg Packed kg Emballé kg Verpackt kg	A.seco e fresco	± 6kg	198d
Embalado Packed Emballé Verpackt	A.seco e fresco	± 6kg	198d
Individual Individual Individuel Individuell	A.seco e fresco	± 3kg ± 5kg	198d
1kg	A.seco e fresco	6un	198d
150g	A.seco e fresco	18un/30un/34un	198d

Morcela de Arroz



Enchido à base de
gordura e sangue,
destacando-se
pelos grãos de
arroz e temperos
à base de
cominhos e
cravinho.



Embalada Packed Emballé Verpackt	0°C-5°C	± 6kg	198d
Individual Individual Individuel Individuell	0°C-5°C	± 3kg ± 6kg	198d
200g	0°C-5°C	16un/28un	198d

Sausage with fat
and blood, being
distinguished by
the rice grains
and spices based
on cumin and
cloves.



Rempli sur la
base de la
graisse et le
sang, en
particulier les
grains de riz et
d'épices à base
de cumin et les
clous de girofle.

Basierend auf
Fett und Blut,
vor allem der
Reiskörner
und
Würzmittel
auf Basis von
Kümmel und
Nelken.

Morcela



Enchido à base de gordura e sangue, destacando-se os temperos à base de cominhos e cravinho.

Sausage with fat and blood, highlighting the seasonings based on cumin and cloves.

			
Embalada Packed Emballé Verpackt	0°C-5°C	± 6kg	198d
Individual Individual Individuel Individuell	0°C-5°C	± 3kg ± 6kg	198d
200g	0°C-5°C	16un/28un	198d

Rempli sur la base de la graisse et le sang, en particulier les assaisonnements à base de cumin et les clous de girofle.

Gefüllt basierend auf Fett und Blut, vor allem Gewürzen auf Basis von Kümmel und Nelken.

Farinheira



É o resultado da combinação entre gordura de suíno, farinha e condimentos que tornam este enchido muito apreciado em pratos regionais.



It is the result of the combination of pig fat, flour and condiments that make this sausage much appreciated in regional dishes.

Il est le résultat d'une combinaison de la graisse de porc, de farine et des condiments qui font de ce très apprécié dans les plats régionaux remplis.

Ist das Ergebnis einer Kombination aus Schweinefett, Mehl und Gewürzen, die sehr in der regionalen Küche geschätzt wird.



Individual
Individual | Individuel | Individuell

0°C-5°C

± 3kg | ± 6kg

198d

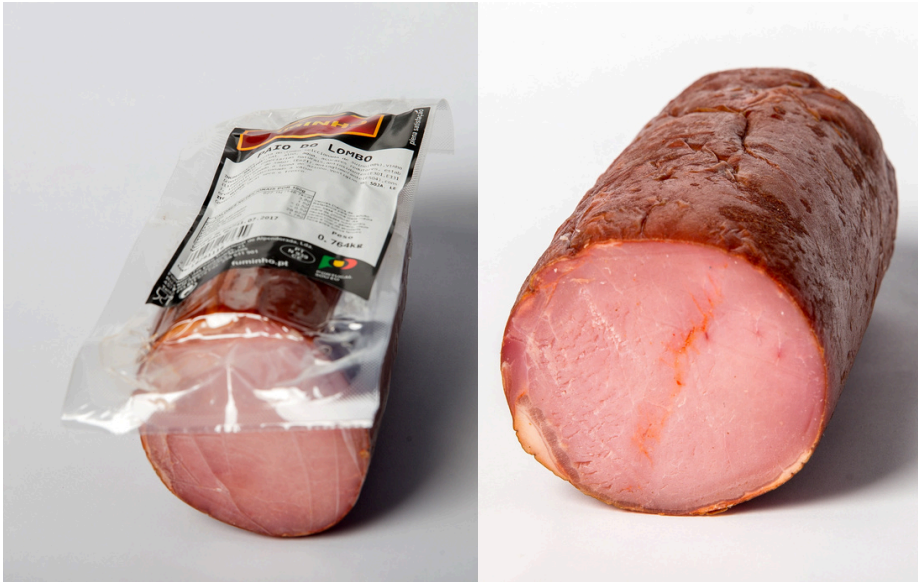
170g

0°C-5°C

18un/28un/30un

198d

Paio do Lombo



É com este produto que o lombo magro de suíno (100%), adquire o sabor requintado de vinha d'alhos.

It is with this product that the lean pork loin (100%), acquires the exquisite taste of vine of garlic.

Avec ce produit, le porc mince filet (100%), acquiert le goût exquis de vin et l'ail.

Mit diesem Produkt kommt der magere Teil der Schweinelende (100%) am besten zur Geltung, mit einer Knoblauch-Wein-Marinade.



Inteiro Whole Tout Ganz	A.seco e fresco	v. *	198d
80g Slices 80g Tranches 80g Scheiben 80g	0°C-5°C	14un	90d
kg	A.seco e fresco	± 8kg	198d
220g	A.seco e fresco	15un/16un/24un	198d

*v. - variável | variable | variable | Variable

Presunto Fumado Extra



A.seco e
fresco



± 10kg



365d

Resulta da salga de
Perna inteira de suíno,
paciente e
cuidadosamente
curada. É uma
excelente escolha para
acompanhar um bom
vinho maduro branco.

Il est Le résultat de
l'ensemble de la
jambe de porc salé,
patience et bien guéri.
Il est un excellent
choix pour
accompagner un bon
vin blanc.

It is the result of the
salting of the whole
leg of swine, patient
and carefully cured. It
is an excellent choice
to accompany a good
mature white wine.

Das Resultat aus
gesalzenen Schinken,
sorgfältig und langsam
ausgehärtet. Es ist eine
ausgezeichnete Wahl um
einen guten reifen weißen
Wein zu begleiten.

Ouvidos Fumados



A.seco e
fresco



± 3kg



180d

Produto devidamente
tratado e
condimentado, fumado
lenta e pacientemente.

Product properly
treated and seasoned,
that is smoked slowly
and patiently.

Produit correctement
traité et épicé, fumé
lentement et
patiemment.

Richtig behandeltes
und würziges Produkt,
langsam und geduldig
geräuchert.

Barriga Salgada



Resulta da seleção criteriosa de peças inteiras de barriga de suíno (100%) que, devidamente condimentada e em salmoura, conferem-lhe um sabor único e divinal.

			
Fatias Slices Tranches Scheiben	0°C-5°C	3kg 6kg	180d
Meios Halves Moitiés Hälften	0°C-5°C	v.*	180d
200g	0°C-5°C	16un	180d

It results from the careful selection of whole parts of pork belly (100%) which, duly seasoned and in brine, give it a unique and divine taste.

Il fait suite à la sélection rigoureuse des morceaux entiers de ventre de porc (100%) de façon appropriée, épicée et de la saumure, lui donne une saveur unique et divine.

Resultiert aus sorgfältig ausgewählten ganzen Stücken von Schweinebauch (100%), die in geeigneter Weise gewürzt werden und somit ihm einen einzigartigen Geschmack geben.

*v. - variável | variable | variable | Variable

Chouriço de Vinho



A.seco e
fresco



± 7kg | ± 15kg



198d

Preparado com carne e
gordura de suíno,
enchido em tripa
natural de suíno ou
sintética.

Prepared with pork
meat and fat, filled with
natural or synthetic
pork casing.

Préparé avec de la
viande et de la graisse
de porc, rempli de
boyau de porc naturel
ou synthétique.

Zubereitet mit
Schweinefleisch und
Fett, gefüllt mit
natürlicher oder
synthetischer
Schweinefleischhülle.

Presunto sem Osso



Resulta da salga de Perna inteira de suíno que, depois de fracionado, dá origem a nacos de centro sem osso.

It is the result of the salting of the whole leg of swine which, after being fractionated, gives rise to pieces of meat of bone-free center.

Il est le résultat de l'ensemble de la jambe de porc salé qui, après fractionne, produit des morceaux de jambon désossé.

Das Resultat aus gesalzenen Schinken, nachdem es halbiert wird , ohne Knochen und das Mittelstück.

			
Inteiro Whole Tout Ganz	0°C-5°C	± 6kg	180d
Fatias Slices Tranches Scheiben	0°C-5°C	± 5kg	180d
Metades Halves Moitiés Hälften	0°C-5°C	± 5kg	180d
Quartos Quarters Quarts Viertel	0°C-5°C	± 7kg	180d
Oitavos Eighths Huitièmes Achtel	0°C-5°C	± 5kg	180d
Fatiado 150g Slices 150g Tranches 150g Scheiben 150g	0°C-5°C	16un/32un	120d
270g	0°C-5°C	30un	180d
500g	0°C-5°C	8un	120d

Chouriço de Perú



A.seco e fresco



18un



180d



Resulta da
combinação
criteriosa de
carne de
perú (100%)
com
temperos
sofisticados.

Il résulte de la
combinaison
judicieuse de la
viande de dinde
(100%)
avec
l'assaisonnement
riche.

It results from
the careful
combination of
Peruvian meat
(100%) with
sophisticated
seasonings.

Eine
Kombination
von
ausgewählten
Putenfleisch
(100%) mit
reicher Würze.

Chouriça de Assar



Resulta da combinação homogénea de carne e gordura de suíno temperada em vinha d'alhos.

Results from the homogeneous combination of meat and fat of pork seasoned in garlic.

Il est le résultat de la combinaison homogène de graisse de viande de porc assaisonné dans le vin et l'ail.

Folgt aus der homogenen Kombination von gewürztem Fleisch und Schweinefett in einer Knoblauch-Wein-Marinade.

			
Embalada Packed Emballé Verpackt	A.seco e fresco	± 5kg ± 15kg	198d
Individual Individual Individuel Individuell	A.seco e fresco	± 6kg	198d
200g	A.seco e fresco	18un/28un	198d

Salpicão do Cachaço



Resulta da escolha de cachaço selecionado de suíno ao qual se junta um tempero típico de vinhas d'alho, fumado lenta e pacientemente sob camas de lenha devidamente preparadas.



Embalado kg
Packed kg | Emballé kg | Verpackt kg

A.seco e fresco ± 6kg 198d

Embalado
Packed | Emballé | Verpackt

A.seco e fresco ± 7,5kg 198d

Individual
Individual | Individuel | Individuell

A.seco e fresco ± 6kg 198d

300g A.seco e fresco 14un/20un 198d

280g A.seco e fresco 14un 198d

80g 0°C-5°C 14un 120d

500g 0°C-5°C 8un 120d

It results from the choice of selected pork ribs to which a typical garlic vine seasoning is added, slowly and patiently smoked under properly prepared wood beds.

Les résultats du choix de porc de sanglier choisi qui rejoint un vignoble d'assaisonnement typique d'ail, fumé lentement et patiemment sous les lits en bois bien préparés.

Das Ergebniss von ausgewählten Schweinenacken, kombiniert mit einer Knochblauch-Wein-Marinade. Langsam und geduldig unter richtig vorbereiten Holzbetten geräuchert.

Chouriça d'Avó



É nas raízes desta região que nasce uma combinação perfeita, resultando num enchido cujo sabor principal é o da carne de suíno.

It is in the roots of this region that a perfect combination is born, resulting in a sausage whose main flavor is pork.

C'est dans les racines de cette région qui est née une combinaison parfaite, la saveur principale est rempli de porc.



In den Wurzeln dieser Region ist eine perfekte Übereinstimmung geboren, resultierend in einer Wurst in dem das Aroma vollends zur Geltung kommt.

Embalada kg
Packed kg | Emballé kg | Verpackt kg

Embalada
Packed | Emballé | Verpackt

Individual
Individual | Individuel | Individuell

200g



A.seco e fresco	± 6kg	198d
A.seco e fresco	± 5kg ± 15kg	198d
A.seco e fresco	± 3kg ± 6kg	198d
A.seco e fresco	18un/28un	198d

Chouriça Receita Alentejana

Resulta da
combinação de
carne de suíno e
gordura
temperada em
massa de
pimentão.

Results from the
combination of
pork and seasoned
fat in chili batter.



Embalada kg
Packed kg | Emballé kg | Verpackt kg

Embalada
Packed | Emballé | Verpackt

Individual
Individual | Individuel | Individuell

1kg

200g

A.seco e fresco ± 6kg 198d

A.seco e fresco ± 7,5kg 198d

A.seco e fresco ± 3kg | ± 6kg 198d

A.seco e fresco 6un 198d

A.seco e fresco 18un/28un 198d

Il est le résultat
d'une combinaison
de graisse de porc
et de poivre moulu
assaisonnée.

Eine Kombination
von verschiedenen
Schweinefleisch,
und gewürzten
Fetten mit
gemahlenen
Pfeffer.

Crioulo



Produzido com carne e gordura de suíno, temperado com especiarias criteriosamente escolhidas.

Produced with meat and pork fat, seasoned with carefully chosen spices.



Produit avec de la graisse de porc et aux épices soigneusement choisis.

Aus Schweinefleisch und Fett, gewürzt mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen.



0°C-5°C

± 5kg | ± 15kg

180d

Embalado

Packed | Emballé | Verpackt

0°C-5°C

± 3kg | ± 5kg

180d

Individual

Individual | Individuel | Individuell

0°C-5°C

12un/30un

180d

200g

Alheira

Enchido
nortenho,
resultante da
combinação
perfeita de carne
de aves com pão
e outros
temperos que lhe
conferem um
sabor muito
característico.



			
Embalada Packed Emballé Verpackt	0°C-5°C	± 8kg	120d
Individual Individual Individuel Individuell	0°C-5°C	± 3kg ± 6kg	120d

Northern sausage,
resulting from the
perfect
combination of
poultry meat with
bread and other
seasonings that
give it a very
characteristic
flavor.

Il est un Rempli
du nord, résultant
de la combinaison
parfaite de viande
de volaille avec
du pain et
d'autres épices
qui lui donnent
une saveur
particulière.

Ursprünglich aus
dem Norden, eine
perfekte
Kombination von
Geflügelfleisch mit
Brot und anderen
Gewürzen, die ihm
einen sehr
unverwechselbaren
Geschmack geben.

Paio Entremeado



É com este produto que o lombo entremeado de suíno (100%), adquire o sabor requintado de vinha d'alhos.

It is with this product that the pork tenderloin (100%), acquires the exquisite taste of vine of garlic.

Avec ce produit, le filet de porc entrelardées (100%), acquiert le goût exquis de vin et l'ail.

Mit diesem Produkt kommt die Schweinelende (100%) am besten zur Geltung, mit einer Knoblauch-Wein-Marinade.



			
Inteiro Whole Tout Ganz	A.seco e fresco	v. *	198d
kg	A.seco e fresco	± 8kg	198d
220g	A.seco e fresco	18un/36un	198d
80g	0°C-5°C	14un	120d

*v. - variável | variable | variable | Variable

Crioulo Picante



Produzido com carne e gordura de suíno, temperado com especiarias criteriosamente escolhidas, destacando essencialmente o seu sabor picante.



Produced with meat and pork fat, seasoned with carefully chosen spices, highlighting essentially its spicy taste.

Produit avec de la graisse de porc et aux épices soigneusement choisies, principalement en soulignant sa saveur épicée.

			
Individual Individual Individuel Individuell	0°C-5°C	± 3kg ± 5kg	180d
200g	0°C-5°C	12un/30un	180d

Produziert mit Schweinefleisch und Fett, gewürzt mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen, ragt die Schärfe heraus.

Chouriça de Sangue



Resulta da
combinação de
carne de suíno
e sangue,
temperada à
moda antiga.

Results from
the
combination of
swine meat and
blood, seasoned
in the old
fashioned way.

Il est le résultat
d'une combinaison
de porc et de sang
de boeuf,
assaisonné à
l'ancienne.

Ergebnisse aus
einer Kombination
aus Schweine- und
Blut, altmodisch
gewürzt.



Embalada kg Packed kg Emballé kg Verpackt kg	A.seco e fresco	± 5kg ± 15kg	198d
Embalada Packed Emballé Verpackt	A.seco e fresco	± 5kg ± 15kg	198d
Individual Individual Individuel Individuell	A.seco e fresco	± 3kg ± 6kg	198d
200g	A.seco e fresco	18un/28un	198d

Presunto Fumado da Pá

Resulta da escolha
da melhor carne
da pá de suíno
(100%), temperada
com vinha d'alhos
e fumada
pacientemente.

It results from the
choice of the best
meat of shovel of
the pork (100%),
seasoned with
garlics and
smoked patiently.

Il est Le résultat
du choix de la
meilleure viande
de porc (100%),
assaisonné avec
du vin, de l'ail et
fumé patiemment.

Aus ausgewählten
Putenfleisch
(100%), mit
verschiedenen
Pfeffersorten
kombiniert ergibt
es Explosion an
Aromen.



0°C-5°C



± 3kg | ± 6kg



210d

Chouriço Colorau Corrente



Preparado com carne e gordura de suíno, enchido em tripa natural de suíno ou sintética.

Prepared with pork meat and fat, filled with natural or synthetic pork casing.

Préparé avec de la viande et de la graisse de porc, rempli de boyau de porc naturel ou synthétique.

Zubereitet mit Schweinefleisch und Fett, gefüllt mit natürlicher oder synthetischer Schweinefleischhülle.

			
Individual Individual Individuel Individuell	0°C-5°C	± 3kg	180d
Pares Pairs Paires Paare	0°C-5°C	± 3kg	180d
Embalado Packed Emballé Verpackt	0°C-5°C	± 5kg	180d

Chouriço de Vinho Corrente

Preparado com carne e gordura de suíno, enchido em tripa natural de suíno ou sintética.

Prepared with pork meat and fat, filled with natural or synthetic pork casing.

Préparé avec de la viande et de la graisse de porc, rempli de boyau de porc naturel ou synthétique.

Zubereitet mit Schweinefleisch und Fett, gefüllt mit natürlicher oder synthetischer Schweinefleischhülle.



			
Pares Pairs Paires Paare	0°C-5°C	± 3kg	180d
Embalado Packed Emballé Verpackt	0°C-5°C	± 5kg	180d

Misto de Enchidos

Produto composto
por entremeada
fumada, presunto
da pá, chouriça de
carne e chouriço de
colorau corrente,
cortado às rodelas
e/ou pedaços.

Product composed of entremeada fumada, presunto da pá, chouriça de carne and chouriço de colorau corrente, cut into slices and/or pieces.

Produit composé de
entremeada
fumada, presunto
da pá, chouriço de
carne et chouriço
de colorau corrente,
couper en tranches
et/ou en morceaux..

Produkt bestehend aus entremeada fumada, presunto da pá, chouriça de carne und chouriço de colorau corrente, in Scheiben und/oder Stücke schneiden.



0°C-5°C



10un



120d



Bacon Meios

Resulta da escolha de peças inteiras de barriga de suíno temperadas cuidadosamente que lentamente são submetidas a um processo de cozedura e secagem, conferindo um aroma típico e muito apreciado



0°C-5°C



5kg/15kg



180d

It results from choosing whole pieces of pork belly carefully that are slowly subjected to a cooking process and drying, giving a typical and much appreciated taste

Il résulte du choix de morceaux entiers de poitrine de porc assaisonnée soigneusement qui sont lentement soumis à un processus de cuisson et séchage, donnant un arôme typique et très apprécié.

Es ergibt sich aus der Auswahl ganzer Stücke von gewürztem Schweinebauch sorgfältig, die langsam einem Garprozess unterzogen werden und trocknet und gibt ein typisches und sehr geschätztes geschmack