



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Melhor dos Melhores

Bucho da Sertã

Predomínio do aroma da laranja e das diferentes carnes utilizadas. Nota-se ainda um mais leve aroma conferido pelas aliáceas (cebola e alho). O sabor evidencia as carnes frescas e curadas, harmonizadas e atenuadas com o pão, o arroz e o ovo.



Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-Lj 1

6100-751 Sertã

geral@carnessimoes.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalhas de Ouro



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Maranho da Sertã

Entende-se por Maranho da Sertã o ensacado feito a partir da bandouga, ou seja, do estômago de ovinos ou de caprinos e que é recheado com uma mistura que apresenta como principais ingredientes carne de ovino e ou de caprino, presunto, toucinho, hortelã, arroz, azeite, vinho branco, e sal.



Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-Lj 1

6100-751 Sertã

geral@carnessimoes.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Maranho cozido do Fundão

Tripa cozida e cheia manualmente, personalizada na atadura. Tem carnes cortadas em pedaços pequenos à mão e um aroma e sabor muito equilibrados, com notas de ervas aromáticas.



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

geral@antonioabrantes.pt



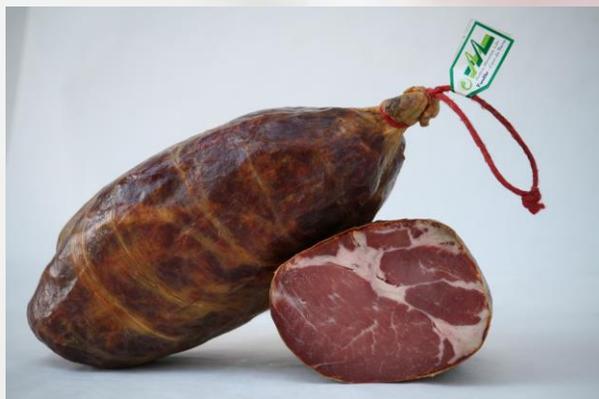
13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Paio do Lombo C.

Enchido fumado feito com peça única de lombo de porco, isento de gorduras e preparado com diversas especiarias e outros condimentos. Tem uma cor vermelho vivo, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa, com uma distribuição regular, com um peso aproximado de 500 a 700g.



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

geral@antonioabrantes.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Paio do Lombo de Porco Preto

Peça nobre do porco preto, temperada suavemente para realçar o seu sabor de excelência. De cor vermelha e consistência firme.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt



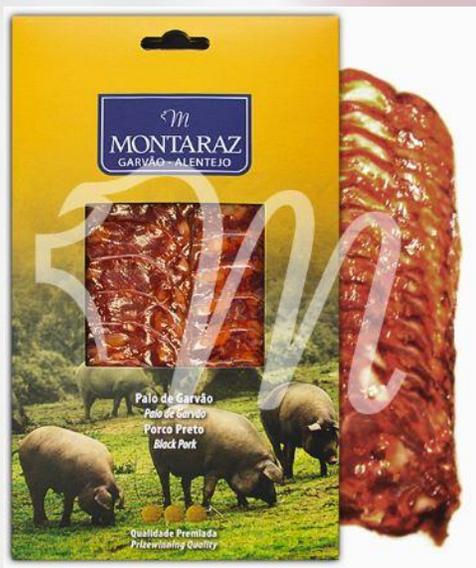
13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Paio de Porco Preto

De cor vermelha, consistência firme. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da carne e entremeada do porco preto temperadas com pimentão da horta e alho.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Paiola de Porco Preto

Peça nobre do porco preto, temperada suavemente para realçar o seu sabor de excelência. De cor vermelha e consistência firme.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Salsichão de Porco Preto

De cor vermelha acastanhada, consistência bastante firme. Massa bem ligada, de aspecto marmoreado, com combinação harmoniosa entre a carne e a gordura. Ocasionalmente são encontrados grãos de pimenta preta.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Salpicão do Cachaço

O seu enchimento é feito com tripa natural de porco, e posteriormente é atado de forma manual. Produto característico da região do Alto Minho marcado pelo tempero com vinho verde tinto e por um longo período de maturação o que lhe confere um sabor próprio e diferenciador. De salientar o processo e tempo rigoroso de fumagem e de estabilização.



Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras Tabaçô, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

info@saboresdovez.com



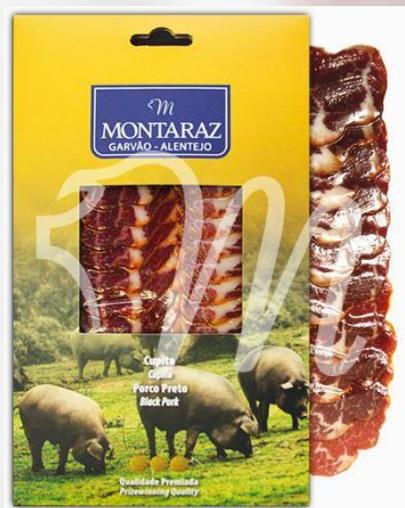
13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Cupita de Porco Preto

Feita a partir do Cachaço de porco preto, criado no campo. O tempero é feito de pimentão da horta, alho e sal. Cheio em tripa natural, de cor vermelha, e consistência firme.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Lombo do Cachaço Fumado

Ensacado fumado constituído por uma única peça de cachaço de porco composta por um equilíbrio entre a carne magra e gordura de porco. Produto característico da região do Alto Minho, marcado pelo tempero com vinho verde tinto e por um longo período de maturação o que lhe confere um sabor próprio e diferenciador.



Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras Tabaçô, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

info@saboresdovez.com



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Lombo do Cachaço

O seu aspecto exterior é roliço e um pouco tosco devido a tripa que o envolve. O seu interior é macio com corte rosado.



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



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Paio do Cachaço

Enchido fumado de forma retilínea, de massa uniforme, constituído por carne do cachaço de suíno e cheio em tripa artificial.



Servipal Lda

Alto da Chainça

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Paio do Cachaço de porco preto de campo

Obtido a partir de carne de suíno, sujeitos a um processo de cura em câmaras de humidade e temperatura controladas, seguido de fumagem a baixas temperaturas.



SEL- Salsicharia Estremocense SA

Outeiro de S. José, Apartado 161

7100-135 Estremoz

relacoespublicas@sel.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Painho V. Porco Preto de Campo

Obtido a partir de carne de suíno preto alimentado a Bolota, sem adição de aditivos, sujeito a um processo de cura em câmaras de humidade e temperatura controladas, seguido de fumagem a baixas temperaturas e maturado em cave em ambiente natural.



SEL- Salsicharia Estremocense SA

Outeiro de S. José, Apartado 161

7100-135 Estremoz

relacoespublicas@sel.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Barriga Fumada

Produto fumado constituído por uma única peça barriga entremeada de porco criteriosamente seleccionada. Passa por um processo de salmoura tradicional, seguido de um processo de fumagem com lenha de carvalho em fumeiro tradicional. Produto característico da região do Alto Minho marcado por um longo período de maturação que lhe confere um sabor próprio e diferenciador. De salientar o processo e tempo rigoroso de fumagem e de estabilização. Produto fumado em lenha de carvalho.



Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras Tabaçô, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

info@saboresdovez.com



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalhas de Prata



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Prata

Maranho da Sertã

O aspecto exterior é rugoso, sendo bem visíveis as “secções penta ou hexagonais da membrana”. Apresenta uma textura rugosa tanto no interior como no exterior. Tem um aroma onde se evidência a hortelã e a carne caprina e/ou ovina, sendo aligeirado pelo presunto e chouriço magro (quando usado).



Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã
6100-711 Sertã
caselserta@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Prata

Bucho da Sertã

Tem uma consistência succulenta e tenra, muito macia no interior e, no exterior, elástica, tornando-se estaladiça, em resultado da assadura. A sua textura é rugosa no exterior, interiormente suave e macia, não friável, embora consistente. O aroma tem predomínio do aroma da laranja e dos das diferentes carnes utilizadas. Nota-se ainda um mais leve aroma conferido pelas aliáceas (cebola e alho).



Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã
6100-711 Sertã

caselserta@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Prata

Barriga Fumada

Entremeada com aroma e sabor muito equilibrados e suaves. Fumada a lenha.



Fumeiro do Mondego

Rua de Santo Amaro N°8

3360-133 Cunheda

geral@fumeirodomondego.pt



13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

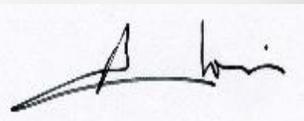
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 02 de Março de 2023

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



**13º Concurso Nacional de
Ensacados Tradicionais
Portugueses**

Premiados 2023