



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Melhor dos Melhores

Morcela

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



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023



Medalhas de Ouro

13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Farinheira de Porco Preto

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 Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Morcela fumada

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



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

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Morcela de Arroz

Tem uma cor negra e aspecto baço. Apresenta uma consistência rija, com invólucro sem roturas e aderente à massa. O seu interior possui uma massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspecto brilhante grumoso ou pastoso, de cor castanha acinzentada ou de borra de vinho.



Carnes Avenida, Lda

Avenida Heróis de Angola, nº127

2400-155 Leiria

info@carnesavenida.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Morcela da assar

Enchido de fabrico artesanal, feito com gordura de porco, sangue fresco de porco, massa de alho, sal e cominhos.



MF - Comércio e Transformação de Carnes Lda

Rua Direita 82

2200-790 Rio de Moinhos - ABT

mfsalsicharia@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Farinheira

Enchido de fabrico artesanal, feito com farinha de trigo, gordura fresca de porco, massa de alho, massa de pimentão, sal e água. Fumagem natural com lenha de sobro e azinho. Com forma de ferradura, aspecto amarelo acastanhado brilhante, com sabor e cheiro característicos.



MF - Comércio e Transformação de Carnes Lda

Rua Direita 82

2200-790 Rio de Moinhos - ABT

mfsalsicharia@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Farinheira fumada

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

Às carnes gordas utilizadas na produção da "Farinheira Fumada" são adicionadas de massa de pimentão picante e massa de alho fresco e sal.



Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL.

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

encherim@mail.telepac.pt



13º Concurso Nacional
de Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalhas de Prata



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Prata

Chouriça

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



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

geral@antonioabrantes.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Prata

Morcela doce da Sertã

Enchido preparado à base de carne e gordura de suíno, em tripa fresca salgada de porco e fechada nas extremidades. Tem um sabor doce e intenso.



Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

geral@carnessimoes.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Prata

Farinheira amarela assar

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



Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

geral@margaridos.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Prata

Farinheira

Enchido produzido com gorduras de porco, devidamente cortadas e limpas, adicionadas de farinha, água e condimentada com alho e especiarias. Cheias em tripa de porco natural. Produto fumado em lenha de carvalho



Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras Tabacô, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

info@saboresdovez.com



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

Premiados 2023

Medalha de Prata

Morcela da Sertã

Morcela de aspecto brilhante e escuro, consistência firme, invólucro sem rupturas e bem aderente à massa.

Apresenta uma massa perfeitamente ligada, com distribuição regular dos pedaços de carne e de gordura, com aroma e sabor equilibrados.



DOM
casel
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA

Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã
6100-711 Sertã

caselserta@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Prata

Chouriça de Cebola

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 Tabacô, Lote B11

4970-685 Arcos de Valdevez

info@saboresdovez.com



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023



Medalhas de Bronze

13º Concurso Nacional
de Enchidos
Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Farinheira da Sertã

Enchido preparado à base de carne e gordura de suíno, em tripa fresca salgada de vaca e fechada nas extremidades com nó. Ao seu corte apresenta uma massa perfeitamente ligada, de aspecto homogénea, com distribuição irregular dos pedaços de carne e gordura, de cor branca e amarela acastanhada.



DOM
casel
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA

Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

caselserta@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Morcela de arroz

Enchido de cor castanha e consistência semi-mole. Curvilíneo, em forma de ferradura. Invólucro sem roturas e bem aderente à massa. Tem de dimensão entre 10 a 15 cm de comprimento.



MF - Comércio e Transformação de Carnes Lda

Rua Direita 82

2200-790 Rio de Moinhos - ABT

mfsalsicharia@gmail.com



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

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Morcela de carne fumada

Enchido de cor castanha e consistência semi-mole. Curvilíneo, em forma de ferradura. Invólucro sem roturas e bem aderente à massa. Tem de dimensão entre 10 a 15 cm de comprimento.



MF - Comércio e Transformação de Carnes Lda

Rua Direita 82

2200-790 Rio de Moinhos - ABT

mfsalsicharia@gmail.com



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

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Chouriça de Carne vinha d'alhos

Esta chouriça tem um aspecto e cor interior marmoreado de cor rosa acobreado, com rasgos brancos. 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 N2270 Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

comercial@minhofumeiro.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Chouriço de carne

Enchido fumado em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão, de massa uniforme com marmoreado branco, constituído por carne e gordura de suíno, com uma cor característica das especiarias adicionadas e cheio em tripa de suíno natural.



Servipal Lda

Alto da Chainça
2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Chouriço de Touro Bravo

Enchido fumado de forma rectilínea, de massa uniforme com marmoreado branco, constituído por carne de bovino bravo e gordura de suíno, com uma cor característica das especiarias adicionadas e cheio em tripa de vaca natural. Apresenta um sabor intenso característico da carne e mistura de ingredientes seleccionados, apresentando um toque picante no final da sua degustação.



Servipal Lda

Alto da Chainça
2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Farinheira Amarela

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



Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede
2200-052 Abrantes

geral@margaridos.pt



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

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Farinheira Branca

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



Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede
2200-052 Abrantes

geral@margaridos.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Morcela de assar

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



Margarido & Margarido, Lda

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

geral@margaridos.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Chouriço Tradicional

Enchido em forma de ferradura com sabor e odor equilibrados. Fumado a lenha.



Fumeiro do Mondego

Rua de Santo Amaro nº8

3360-133 Cunheda

geral@fumeirodomondego.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Chouriço de Vinho

Enchido em forma de ferradura com sabor e odor equilibrados. Fumado a lenha.



Fumeiro do Mondego

Rua de Santo Amaro nº8

3360-133 Cunheda

geral@fumeirodomondego.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Morcela Moura

Enchido em forma de ferradura com sabor e odor equilibrados. Fumado a lenha.



Fumeiro do Mondego

Rua de Santo Amaro nº8

3360-133 Cunheda

geral@fumeirodomondego.pt



13º Concurso Nacional de
Enchidos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Chouriça de Carne

Esta chouriça tem um aspecto e cor interior marmoreado, de cor rosa acobreado, com rasgos brancos. 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 N2270 Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

comercial@minhofumeiro.pt



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

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Chouriço Mouro

Este chouriço apresenta uma textura homogénea e perfeitamente ligada, de cor castanho-escuro ligeiramente marmoreado. Tem um aroma agradável e equilibrado. Sabor apurado e succulento.



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

Rua da Vila Cornelianiana N2270 Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

comercial@minhofumeiro.pt



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

Premiados 2023

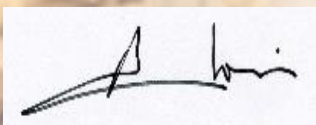
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

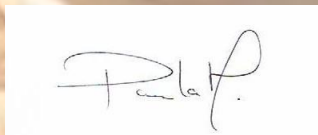
Santarém, 01 de Março de 2023

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso



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

Premiados 2023