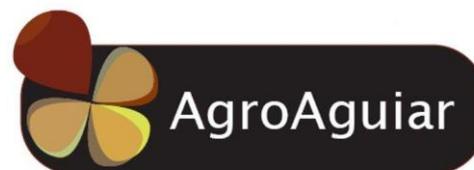


EMPRESAS BENEFICIÁRIAS DO PROJECTO FOODSME-HOP

Agência de Inovação, SA



AGROAGUIAR – COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, LDA



Breve Descrição da Empresa:

A Agroaguiar, Lda., é resultado do investimento realizado numa das mais completas, e funcionais infraestruturas do mercado das frutas e legumes, tendo por objetivo o comércio por grosso de hortofrutícolas, bem como, a transformação desses produtos.

A AgroAguiar actua em diversas áreas tais como, a produção, comercialização, transformação e distribuição de frutos secos, frutos vermelhos, produtos transformados, e produtos gourmet.

Recentemente, foi distinguida pelo IAPMEI (Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas a à Inovação) com o estatuto de “PME Líder” que reconhece a performance económica e financeira, bem como, a sustentável estratégia de crescimento da empresa.

Produtos:

A área de Negócio da AgroAguiar prende-se com a comercialização de frutos secos (castanha, noz, amêndoa), frutos vermelhos (cereja, morango, framboesa), figo e produtos transformados (castanha pelada congelada, castanha assada congelada, Marron glacé, castanha em calda e compota de castanha).

Mercado:

Para além do mercado Nacional a AgroAguiar faz também exportação, sendo os principais mercados países como a Inglaterra, Irlanda, França, Holanda, Espanha, Itália, Alemanha, EUA, Canadá e Brasil, clientes de grande exigência no que respeita à qualidade do produto exportado.

Contactos:

Agroaguiar - Comércio de Produtos Alimentares, Lda.
Zona Industrial de Sabroso
Rua Jaime dos Anjos - Lote 10/11
5450 - 371 Sabroso de Aguiar
Vila Pouca de Aguiar
PORTUGAL

Tel: (+351) 259 468 032

Fax: (+351) 259 468 033

E-Mail: geral@agroaguiar.pt

Web: <http://agroaguiar.pt/index.php?pid=100>

BÍSARO – SALSICHARIA TRADICIONAL, LDA



Breve Descrição da Empresa:

Fundada em 1998, a Bísaro - Salsicharia Tradicional é uma empresa especializada em fumeiro tradicional e outros produtos de origem animal. Instalada em Gimonde - Bragança, no Parque Natural de Montesinho, privilegia a sua relação com esta magnífica região.

A Bísaro - Salsicharia Tradicional tem o seu sistema de Gestão da Qualidade certificado desde 2005, segundo a norma NP EN ISO 9001:2008, estando também certificada segundo a norma NP EN ISO 22000:2005.

Um dos grandes objectivos é a promoção do fumeiro tradicional transmontano, imprimindo-lhe a qualidade necessária, garantida pelas matérias-primas locais.

Produtos:

Enchidos Tradicionais – Productos confeccionados com carne de Porco Transmontano DOP – Denominação de Origem Protegida.

Enchidos de Porco “Raça Bísara” – Estes productos são certificados com matéria prima de Porco Transmontano

Mercado:

No mercado nacional, a Bísaro - Salsicharia Tradicional marca presença em grandes superfícies, nomeadamente: Jumbo, El Corte Inglés, Pingo Doce, Continente, Makro, LIDL, bem como em grande parte das lojas *gourmet* ou com tradição em enchidos.

A Bísaro - Salsicharia Tradicional, realiza feiras de gastronomia e artesanato em todo o país e também no exterior.

Poderão ainda adquirir os nossos produtos em algumas lojas on-line, nomeadamente: www.portalterrafria.com

Ao nível do mercado internacional marcamos presença em mercados diversos como Angola, Bélgica, França, Espanha, Brasil, Canadá, EUA, Inglaterra e Macau.

Contactos:

Bísaro Salsicharia Tradicional, Lda

Gimonde

5300-553 Bragança

Portugal

Tel: +351 273 302 510

Fax: +351 273 302 517

E-mail: geral@bisaro.pt

Web: <http://www.bisaro.pt/?lang=pt&page=homepage/homepage.jsp>

COOKING.LAB



Breve Descrição da Empresa:

A Cooking.Lab é uma empresa constituída, maioritariamente, por um grupo de pessoas com formação na área das Ciências e interessadas no estudo da Gastronomia Molecular. Há alguns anos que tem vindo a desenvolver investigação, direccionada para o aperfeiçoamento das técnicas culinárias e introdução de técnicas inovadoras em cozinha, mas também direccionada para a Indústria Alimentar, dando conta das necessidades reais do consumidor actual e, também, inserindo um toque artístico e de inovação nos produtos que desenvolve, de forma a valorizar o(s) existente(s) Neste sentido, a Cooking.Lab desenvolveu uma área de formações, onde ensina algumas das técnicas desenvolvidas e possíveis de serem reproduzidas em cozinhas domésticas e de restauração, bem como uma área de eventos, onde aplica alguns dos produtos desenvolvidos, aproveitando para recolher o *feedback* de quem neles participa, funcionando, de certa forma, como um painel de provadores.

Os nossos objectivos são:

- Apoiar a Indústria Alimentar na diversificação dos produtos que comercializa, direccionando-os ainda mais para o público que os consome, atingindo todas as suas necessidades
- Apoiar a Restauração, fornecendo novas técnicas de cozinha e novos produtos alimentares, acompanhando a evolução do mundo da cozinha, conjugando-o com ciência e arte
- Divulgação da Gastronomia molecular (conferências, sites, formações, internet, colaboração com a imprensa, publicação de livros e artigos)

Produtos / Serviços:

Actividade e Domínios:

- Formação na Área de Gastronomia Molecular - (workshops sobre vários temas de ciência na cozinha, inovação e transferência de tecnologia)
- Consultoria, investigação e desenvolvimento - (consultoria a Chefs de cozinha para a realização de projectos pessoais e empresas para o lançamento de novos produtos)
- Divulgação da Gastronomia Molecular - (conferências, formações, Internet, colaboração com a imprensa, publicação de livros e artigos)
- Desenvolvimento de produtos gourmet - (idealização e estudo de novos produtos comercializáveis de categoria gourmet)
- Desenvolvimento e aplicações inovadoras de productos - (registo de processos de fabrico para a indústria alimentar)
- Representação e comercialização em Portugal de produtos especializados (líoofilizados, aditivos, etc).

Mercado:

Nacional ou internacional, consoante os produtos em questão.

Contactos:

INOVISA
Tapada da Ajuda
1349-017 Lisboa

Tel: +351 911 559 666
E-mail: info@cookinglab.net
Web: www.cookinglab.net

DELÍCIAS DO PLANALTO – INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO DE CARNES, LDA

Breve Descrição da Empresa:

A empresa produz vários tipos de enchidos e presuntos de qualidade regional, fabricados com equipamentos e tecnologias modernas, mantendo os métodos tradicionais de fabrico e os sabores tão característicos dos produtos.

O sucesso da empresa no ramo dos produtos alimentares regionais, comprova a qualidade do fumeiro, que é assumida como missão. A sua continuidade na defesa da carne do planalto de Castro Laboreiro, é merecedora de reconhecimento pela valorização e promoção do produto elaborado.

Produtos:

- Fumados (Presento Fumado, Toucinho Fumado);
- Enchidos (Salpicão, Chouriça Castreja, Chouriça Celta, Chouriça para Assar)

Contactos:

Delícias do Planalto – Indústria de Transformação de Carnes, Lda
Rodeiro, Castro Laboreiro
4960-088 Castro Laboreiro

Tel: +351 251 465 513

E-mail: fumeirodoplanalto@sapo.pt

DOUROMEL – FÁBRICA DE CONFEITARIA, LDA



Breve Descrição da Empresa:

DOUROMEL nasceu em 1991, na vila de Tabuaço, localizada no coração da região do Douro em Portugal. O nosso negócio concentra-se na produção, embalagem e comercialização de Doçaria Tradicional da Região de Tabuaço, bem como na indústria para a transformação de fruta - produzindo frutas confitadas, doces e marmelada - constituindo assim uma importante e diversificada oferta aos profissionais de pastelaria e consumidor final.

Produtos:

A gama de produtos da Douromel está pensada para dar resposta às diferentes necessidades dos públicos a quem nos dirigimos. Dispomos de uma criteriosa oferta de produtos para a indústria pasteleira. A pensar no consumidor final, produzimos dos bolos mais clássicos, a outros exclusivos. Somamos ainda um leque de compotas, doces, marmeladas e bolinhos para fazer a delícia do dia-a-dia de quem consome os produtos Douromel.

Contactos:

Zona Industrial das Aveliras
5120-061 Tabuaço
Portugal

Tel: (+351) 254 789 872
Fax: (+351) 254 781 514

E-mail: info@douromel.com
Web: www.douromel.com

ERNESTO MORGADO, S.A.

Breve Descrição da Empresa:



Fundada em 1920, a Ernesto Morgado, S.A. é a mais antiga indústria de arroz em Portugal, pertencendo à mesma família há 3 gerações. Desde 2006, após uma reestruturação profunda da empresa, a Ernesto Morgado, S.A. passou a operar uma das fábricas de arroz tecnologicamente mais avançadas do país, com um Sistema de Gestão Integrado certificado pela SGS ICS em 2008, de acordo com os requisitos das Normas ISO 9001, ISO 22000 e ISO 14001. Para além de manter a tradição no descasque e venda de arroz sob a marca Pato Real, bem como sob marcas da distribuição, também produz refeições prontas-a-comer à base de arroz adaptadas ao paladar e gastronomia portuguesa, procurando, desta forma, equilibrar os valores de uma antiga empresa familiar com uma visão inovadora.

Produtos:

A gama Pato Real Natural é constituída por arroz branqueado de elevada qualidade resultante de uma seleção criteriosa de variedades e origens: Carolino, Agulha, Vaporizado, Basmati e Thai Jasmim. A gama Pato Real Minuto consiste em produtos pré-cozinhados que valorizam o arroz e que apresentam elevada conveniência. Desde arrozes de acompanhamento a refeições completas, oferecem a particularidade de serem confeccionados à base de arroz, maioritariamente Carolino de origem 100% nacional, com predominância do Vale do Mondego. Graças à sua esterilização por processamento térmico, estas refeições não contêm qualquer tipo de conservante e conservam-se naturalmente durante longo tempo sem necessidade de frio, o que facilita o seu armazenamento e distribuição.

A Ernesto Morgado, S.A. também comercializa os subprodutos da transformação do arroz: as trincas e a sêmea de arroz que são incorporadas em indústrias como a da alimentação infantil ou da alimentação animal, bem como a casca, um produto usado em camas para animais ou na indústria da combustão.

Mercado:

Fortemente empenhada na sua expansão internacional, a Ernesto Morgado, S.A. tem particular interesse em estabelecer relações comerciais (nomeadamente na comercialização das refeições prontas-a-comer com o sabor inconfundível da gastronomia tradicional portuguesa). A Ernesto Morgado, S.A. tem um Departamento de I&D próprio, que desenvolveu os processos tecnológicos e as receitas, e também pode desenvolver produtos para marcas próprias do distribuidor.

Contactos:

Rua Prof. Casimiro de Oliveira, 21, Barra
3090-833 Alqueidão - Figueira da Foz
Portugal
Telefone: (+351) 233 900 800
Fax: (+ 351) 233 940 015
Email: info@emorgado.pt
Web: www.emorgado.pt

ESPAGRI



Breve Descrição da Empresa:

A Espagri foi constituída em 1994.

Construiu novas instalações em 2002, com uma área de 2.000 m² tendo uma sala climatizada, com equipamento totalmente automático para o embalamento e etiquetagem dos produtos e uma capacidade de frio de 2100 m³.

Tem implementado o sistema de HACCP e garante a rastreabilidade de todos os produtos, os produtores seguem o modo de Proteção Integrado e são auditados por uma empresa certificadora.

Produtos:

Comercialização de produtos hortícolas

Mercado:

Grandes superfícies (Jerónimo Martins, Lidl, Dia Minipreço, Intermarche, ELeclerc, Frescos & Companhia)

Contactos:

Pinhal de Frades
2655-420 Ericeira
Maфра

Tel: +351 261860430
Fax: +351 261860438

E-mail: espagri.espagri@gmail.com

FERNANDO DE MAGALHÃES PINTO PAIVA

Breve Descrição da Empresa:

Empresa sediada em Felgueiras que produz sumos biológicos e biodinâmicos. Surgiu pela adaptação de um armazém existente na exploração agrícola do proprietário que, dotando-o igualmente dos equipamentos necessários ao processo de transformação da uva em sumo, transitou para a produção com objetivo comercial, de forma a rentabilizar também ainda mais a exploração.

Produtos:

SUMBI é o primeiro sumo de uva biológica produzido em Portugal e é produzido a partir da prensagem de uvas de algumas das castas típicas da região. A uva é produzida numa exploração de 3 ha, seguindo as práticas culturais recomendadas pela biodinâmica, restritiva em grande escala ao uso de fatores de produção e com enorme respeito pelo Ambiente e o Ser Humano. Parte da uva é utilizada ainda para produzir vinho verde biodinâmico. A unidade de transformação é também utilizada na produção de sumo de maçã biológica adquirida a produtores certificados.

QUINTA DA PALMIRINHA é a marca de um Vinho Verde, branco e tinto, biodinâmico, com certificação DEMETER. O produtor orgulha-se de ter sido pioneiro na prática da Agricultura Biodinâmica, pois, tanto o Sumo de Uva Sumbi, como o Vinho Verde Quinta da Palmirinha foram os primeiros produtos com certificação Demeter em Portugal. O resultado deste esforço tem sido a distinção atribuída a estes vinhos, em concursos internacionais, como foi o caso de o tinto ter sido selecionado entre os 50 Melhores Vinhos Portugueses para o Reino Unido.

Mercado:

O SUMBI tem um sabor pouco doce e apresenta um travo ligeiramente ácido, apresentando-se em garrafas de 75 cl e de 25 cl, sendo comercializado por todo o país em lojas da especialidade e grandes superfícies.

Contactos:

Rua da Rainha
4600-499 Amarante

E-mail: sumbi@sapo.pt

FRUSANTOS, Lda



Breve Descrição da Empresa:

Empresa criada em 1987, com sede em Ferreirim e escritórios e armazém em Vila da Ponte, concelho de Sernancelhe. A empresa dedica-se à produção, comércio, transformação, exportação e importação de produtos agrícolas, com especial incidência em batata de semente e de conservação, castanha, maçã, cebola, cereja. Além destas actividades, dedica-se ao comércio de produtos fitosanitários e rações.

Possui uma equipa profissional capaz de acompanhar, nas melhores condições de qualidade e apresentação, todo o processo de produção até ao embalamento.

A empresa possui ainda uma frota de 5 viaturas próprias, assegurando a distribuição dos produtos.

Com reconhecida experiência no domínio da produção, comercialização e transformação, a Frusantos oferece a garantia de elevado padrão de qualidade dos seus produtos.

Produtos:

- Produção, comercialização e transformação de castanha “Soutos da Lapa” D.O.P. (produto protegido, específico e sujeito aos procedimentos de controle, qualidade e procedência);
- Comercialização de maçã produzida na região da Beira Alta, com especial incidência na região Douro Sul. É produzida segundo normas de protecção integrada, sendo todos os pomares acompanhados por técnicos especializados, garantindo maçã da mais alta qualidade;
- Batata de conservação -

Mercado:

O principal mercado a nível nacional são as grandes superfícies e grossistas, no mercado internacional a Comunidade Europeia, Canadá, EUA e Brasil.

Contactos:

Ferreirim
3640-071 Sernancelhe

Tel: +351 254 597 634 / +351 254 595 821
Fax: +351 254 559 099

E-mail: frusantos@frusantos.com
Web: www.frusantos.com

FUMADOS DOURO, COMERCIALIZAÇÃO DE CARNES, SA



Breve Descrição da Empresa:

A Fumados Douro, comercialização de carnes S.A. está situada no lugar de Travanca, concelho de Armamar, possui 5.000 m² de área coberta, 15.000 m² de área envolvente. As instalações são compostas por uma área de matadouro com capacidade de abate de 700 animais/dia, licenciado desde 1998. A área de transformação tem capacidade de produção de 100 toneladas/mês. Possui ainda uma ETAR onde procede ao tratamento dos resíduos provenientes da sua actividade.

A empresa dedica-se à transformação e comercialização de carnes frescas (carcaças de suínos, bovinos, caprinos e ovinos) e ainda à prestação de serviços no abate de suínos (porcos e leitões), ovinos e caprinos. Propõe-se a ser a mais fiel representante de uma região (Douro Sul) com muita tradição na produção de enchidos e fumados, perspectivando um reconhecimento do mercado pelo seu crescimento pautado pela busca da excelência na qualidade dos seus produtos.

Produtos:

A empresa tem uma gama de 90 produtos entre fumados e frescos que fomentam o escoamento da produção suinícola da região .

Mercado:

O mercado estende-se de norte a sul do país com maior predomínio nas regiões de Viseu, Vila Real, Porto, Aveiro, Coimbra, e Lisboa. A venda dos produtos é efectuada em pequenas e grandes superfícies. Ao mesmo tempo produz para outras empresas do sector, comercializando sob a designação da marca do cliente.

Contactos:

Travanca - Armamar

Tel: +351 254 850 300

Fax: +351 254 855 269

E-mail: info@fumadosdouro.pt

Web: www.fumadosdouro.pt

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA HERDADE DE CARVALHOSO, LDA



Breve Descrição da Empresa:

Empresa dedicada à comercialização e distribuição de arroz, sementes, aveia descascada, cevada, girassol descascado, feijão, laminado de cereais, sementes para pássaros, rações biológicas, adubos, entre outros.

A empresa está bem implantada no mercado biológico português, com duas marcas de produtos: a HERDADE DE CARVALHOSO direccionada para os supermercados biológicos e outras lojas da especialidade, e a GOUCHI destinada ao mercado de alta selecção e espaços Gourmet.

Fabrica também alimentos compostos biológicos para animais de produção dispondo de um alargado leque de referências, para cada espécie, além de estar disponível para fabricação de alimentos compostos desenhados à medida das necessidades particulares dos clientes.

Produtos:

Produz e comercializa farinhas feitas em mó de pedra, cereais integrais e descascados, leguminosas tipicamente portuguesas e de variedades ancestrais, arroz com diferentes acabamentos e desidratados de flores comestíveis, frutas e vegetais biológicos, bem como chocolates.

Contactos:

Paço dos Aragões
7050-616 Ciborro

Tel: +351 266 847 169
Fax: +351 266 847 297

E-mail: comercial@herdadedecarvalhoso.pt
Web: www.herdadedecarvalhoso.pt

Lusiaves - Indústria e Comércio Agro-Alimentar, S.A.



Breve Descrição da Empresa:

Lusiaves desenvolve várias actividades desde a produção de ovos para incubação, produção avícola, abate de aves, transformação, armazenamento e comercialização de produtos alimentares. A Lusiaves, tem como missão produzir e oferecer o melhor serviço aos nossos clientes com produtos alimentares de qualidade, inovadores e competitivos, prezando os valores éticos nas relações com os colaboradores e fornecedores, respeitando o meio ambiente e garantindo a perpetuação da organização como exercício da nossa responsabilidade social.

Produtos:

Carne e preparados de carnes de Aves - Peru, Frango, Galinha, Pato e Codorniz

Mercado:

Retailista, Grossista e Moderna Distribuição

5 % Exportação

95% Mercado

Contactos:

Morada

Serviços Administrativos da Sede: Zona Industrial da Zicofa - Lote 4 -

Cova das Faias

2415 -314 - Marrazes - Leiria

Tel: (+351) 233 955 200

Fax: (+351) 233 950 846

E-Mail: carlos.caldeira@lusiaves.pt

Web: www.lusiaves.pt

Mendes Gonçalves, SA



Breve Descrição da Empresa:

A Mendes Gonçalves é uma empresa de cariz familiar, 100% portuguesa, que iniciou a sua actividade em 1982 e se dedica essencialmente à produção de vinagres, molhos e condimentos.

A Mendes Gonçalves é uma empresa familiar que, apesar do seu crescimento, continua a primar por manter uma relação de proximidade tanto com os seus clientes como com os seus parceiros.

A empresa define-se pela sua rapidez e fácil adaptação a novos cenários, o que é valorizado pelos seus clientes (tanto nacionais, como provenientes de outros países com diferentes hábitos alimentares e legislações) e aplica-se quer a fórmulas, *packaging* ou rotulagem de produto.

Os produtos da empresa receberam já diversos prémios e distinções. Os Vinagres Peninsular obtiveram o prémio Produto do Ano 2008 e Sabor do Ano 2011. Por sua vez, os produtos Creative foram distinguidos na Innoval Alimentária, na Gulfood Awards 2011, e ficaram entre os 10 finalistas dos prémios Trends & Innovations na SIAL Canadá.



Produtos:

Vinagres, molhos e condimentos

Mercado:

A Mendes Gonçalves comercializa os seus produtos tanto em Portugal, como pelo mundo fora: África do Sul, Angola, Cabo Verde, Egito, Guiné-Bissau, Marrocos, Moçambique, São Tomé e Príncipe, Canadá, EUA, México, Brasil, Venezuela, Alemanha, Andorra, Bélgica, Espanha, França, Luxemburgo, Malta, Reino Unido, Suíça, Austrália.

Contactos:

Morada: Zona Industrial, lote 6 - Apartado 12 - 2154-909 Golegã

Tel: (+351) 249 979 200

Fax: (+351) 249 979 208

E-Mail: geral@mendesgoncalves.pt

Web: www.mendesgoncalves.pt

NOVARROZ – PRODUTOS ALIMENTARES, SA



Breve Descrição da Empresa:

Empresa familiar fundada em 1979, com experiência de gerações de profissionais há mais de meio século. Localização no eixo “Lisboa – Porto”: 60 km a sul do Porto e a 270 km a norte de Lisboa. Com certificação ISO 9001, IFS pela SGS e estatuto de PME Líder pelo IAPMEI.

O seu processo fabril é tecnologicamente evoluído e atestado pelo programa EUREKA.

A actividade da empresa consiste no descasque, branqueamento, embalagem e venda de arroz e subprodutos de arroz. Processamento de variedades de arroz de origem portuguesa e de todo o mundo, de grão longo, médio, redondo, selvagem, aromáticos e vaporizado.

Produtos:

Gama Novarroz Arroz de Portugal – Carolino: Produzido a partir de colheitas seleccionadas nas principais zonas de produção em Portugal (Carolino do Mondego/ Carolino do Tejo/ Carolino do Sado).

Gama ORIENTE Arroz do Mundo - Arroz Extra Longo Agulha Branqueado; Basmati Vácuo; Thai Jasmin Vácuo; Risotto Vácuo; Paella Vácuo; Sushi Vácuo; Selvagem Mix Vácuo; Selvagem Vácuo.

D’El Rei Arroz Vaporizado Vácuo.

Easy Rice - Arroz Agulha Pré-Cozido 6 min.

Novarroz para Arroz Doce.

Contactos:

Rua da Moura, 43, Adaes
3720 – 581 UL – Oliveira de Azemeis – Portugal

Tel: +351 256 690 010

Fax: +351 256 690 011

E-mail: geral@novarroz.pt

Web: www.novarroz.pt

QUINTA DE SEGADE

Breve Descrição da Empresa:

A Quinta de Segade tem como missão contribuir para um sistema de produção de comida saudável, sustentável e de qualidade para todos. Os seus 16 hectares são trabalhados durante as quatro Estações procurando aumentar a consciência social sobre a produção de comida saudável, sazonal e sustentável; aprender, desenvolver e partilhar técnicas de agricultura biológica; educar as crianças sobre a origem da sua comida e aumentar a sua ligação à Terra que a providencia.

Nos últimos anos a Quinta de Segade tem vindo a desenvolver a sua produção segundo os princípios da agricultura biológica tendo como objectivo ter uma produção sustentável respeitando todos os recursos envolvidos no processo: o solo, o homem, o clima e a água.



Produtos:

A Quinta de Segade promove a venda directa do produtor ao consumidor através da sua presença nas Feiras de Produtos Biológicos do Porto e de Penafiel e da sua participação no projecto PROVE. Para além disso, promovem a venda de Cabazes BIO composto por produtos da época produzidos em agricultura biológica.

Contactos:

Rua da Vila Irene 85
4560-042 Bustelo Penafiel

Tel: +351 918 794 149

E-mail: quintadesegade@gmail.com
Web: www.quintadesegade.com

SALPICARNE – PRODUTOS SALSICHARIA, LDA



Breve Descrição da Empresa:

A Salpicarne é uma PME cuja actividade teve início em 1979 e que se localiza no Norte de Portugal, mais concretamente em Alfena concelho de Valongo. Ao longo dos anos, e enquanto executava em simultâneo a remodelação de toda a unidade industrial, a empresa foi alargando a sua produção sendo que actualmente a sua actividade passa pelo abate de suínos, desmancha e desossa, fabrico de produtos à base de carne de suíno, nomeadamente carne fresca, fumados, enchidos e cozidos.

Produtos:

- Carne fresca (Carcaças ou peças desmanchadas);
- Fumados (Bacon, Pá fumada; Pernil fumado, Orelheira fumada, Ouidos fumados, Unhas fumadas);
- Enchidos (Chouriço corrente de vinho, Chouriço de colorau, Chouriço extra, Salpicão, Chourição, Linguiça, Morcelas);
- Cozidos (Fiambre da pá e Fiambre da perna extra, Banha).

Mercado: Regional (Norte)

Contactos:

Rua Rainha Santa Isabel, 271
4445-186 – Alfena (Valongo)

Tel: (+351) 229 698 220
Fax: (+351) 229 698 229

E-Mail: qualidade@salpicarne.pt; geral@salpicarne.pt

Web: www.salpicarne.pt

SERRA DAS FRAGAS – FABRICO DE QUEIJOS, LDA



Breve Descrição da Empresa:

A Serra das Fragas – Fabrico de Queijos, Lda., existe, enquanto empresa, desde 1993, resultado da união de esforços de quatro produtores de gado caprino da aldeia de Vila Nova que pretenderam, numa perspetiva mais moderna, promover uma atividade que, desde há séculos existia mas de forma puramente artesanal, muitas das vezes sem cumprir os requisitos mínimos de higiene e segurança alimentar.

Com uma nova administração desde 2010, completamente remodelada e adaptada aos novos tempos, a empresa lança-se, na conquista de novos mercados.

Produtos:

Dedicada, unicamente, à produção de queijo de cabra, a Serra das Fragas, tem no seu queijo fresco o seu produto mais emblemático, embora, o queijo curado seja, também, cada vez mais procurado.

Os ingredientes são, simplesmente, leite de cabra pasteurizado, coalho e sal, sem adição de qualquer outro tipo de aditivos ou conservantes, no mais estrito respeito pela receita ancestral, tal como nos foi legada.

Nesta simplicidade está, em grande parte, o segredo deste queijo que desperta, no consumidor, as reminiscências dos produtos simples, não manipulados, de outros tempos.

Mercado:

O objetivo da empresa, terminada a reestruturação da fábrica, é o alargamento de mercado, já em curso. Tendo aumentado o número de efetivos da equipa comercial, abrangendo novas áreas geográficas, olham, presentemente, para o mercado de exportação como um alvo a considerar, caso encontrem os parceiros ideais.

Contactos:

Vila Nova – Santa Cruz
5110-504 Armamar

Escritório:
Alameda Eça de Queiroz, 205 – A
4200-274 Porto

Tel: +351 22 502 58 19
Fax: +351 22 502 58 21

E-mail: geral@serradasfragas.pt
Web: www.serradasfragas.pt

SUMOL+COMPAL



Breve Descrição da Empresa:

A SUMOL+COMPAL nasce em 2009 como resultado da integração de duas empresas reconhecidas pela qualidade e naturalidade dos seus produtos que detinham duas marcas históricas nacionais: Sumol e Compal.

Entidade empresarial líder do mercado de bebidas não alcoólicas em Portugal, é detentora ou representa algumas das marcas de produtos de grande consumo com maior notoriedade e preferência em Portugal, com quotas de mercado bastante fortes em refrigerantes com gás, em sumos, néctares e bebidas de fruta sem gás e em água sem e com gás, incluindo as aromatizadas.

Produtos:

Águas, cervejas, sumos, refrigerantes, néctares, bebidas energéticas vegetais e derivados de tomate.

Mercado:

Mercado nacional com mais de 100.000 pontos de venda.

Na área internacional, comercializam as suas marcas habitualmente em cerca de 69 países.

Contactos:

Estrada da Portela, 9
2790-124 Carnaxide

Tel: +351 214 243 500

E-mail: consumidor@sumolcompal.pt

Web: www.sumolcompal.pt

GRÃO A GRÃO Unipessoal, Lda



grão a grão

Breve Descrição da Empresa:

"Este Trás-os-Montes da minha alma! Atravessa-se o Marão, e entra-se logo no paraíso!"
Miguel Torga

A Grão a Grão nasce em Bragança no cimo de Portugal, como os ninhos ficam no cimo das árvores para que a distância os torne mais apetecidos. Resulta de um projecto ambicioso que, mais do que olhar para as referências passadas de encontros e desencontros, procura tornar-se embaixadora dos sabores genuínos do Reino Maravilhoso. A virtualidade maior desta iniciativa é o seu carácter de pura peregrinação sobre iguarias antigas e tradições esquecidas que pretendem revitalizar. Envolvidos numa redoma de saudade das impressões infantis, vividas na província dos *nove meses de inverno e três de inferno*, em que a austeridade temporal era compensada, no inverno, pela reconfortante lareira na casa dos pais e dos avós, na qual os cozinhados nos potes de ferro em lume brando deixavam adivinhar, pelos aromas únicos, míticos sabores. As castanhas trepidavam no assador de ferro, felicitando S. Martinho acompanhadas pelo vinho do agricultor. Os tectos das cozinhas serviam de baú ao fumeiro, que se distribuía em forma de quadro policromático com múltiplas formas. E no Verão os primeiros frutos cobiçados nos quintais vizinhos, disputados com os pardais, serviam de base a sublimes compotas. Este périplo resulta na missão de valorizar e proteger a autenticidade dos sabores tradicionais, aliados as novas técnicas de produção e conservação, garantindo a integração de produtos de excelência, num nicho de mercado altamente qualificado. Conquistamos lugar no quadro de honra das melhores lojas *gourmet* e mercearias do país. A autenticidade e qualidade que defendemos são reconhecidas por *chefs* de referência da cozinha nacional com quem mantemos estreita parceria. Queremos que seja usufrutuário desta herança sagrada. Convidamo-lo a provar Trás-os-Montes!

Produtos:

Fumeiro, Carnes, Queijos, Azeite, Pão, Biscoitos, Bolachas, Compotas, Conservas, mel, Frutos secos, leguminosas, vinho, doces, fungos desidratados...



Mercado:

Nacional, Europeu, Africa (Angola)

Contactos:

Grão a Grão Unipessoal, Lda
Quinta das Poldras – Afaião
5300-401 Bragança

Tel: (+351) 273323290 - 962697636
E-Mail: grao.a.grao@mail.telepac.pt
Web: www.graoagrao.com
www.quintadaspoldras.pt