

As Terras de Trás-os-Montes ficam "no cimo de Portugal, como os ninhos ficam no cimo das árvores para que a distância os torne mais impossíveis e apetecidos". Mas também é inquestionável que quando Miguel Torga assim as caracterizou a realidade era bem diferente. Os tempos encarregaram-se de fazer do longe perto, mas não lhe retiraram as características que o tornam tão apetecível aos olhos de quem procura um território único em património, paisagens e tradição.

A região apresenta duas realidades distintas no que diz respeito às características morfológicas e climáticas, que deram origem às designações Terra Fria e Terra Quente Transmontana. A primeira é constituída por relevos com uma altitude mais elevada e um clima mais frio e húmido, a segunda apresenta relevos de altitude mais baixa e um clima mais quente e seco. Estes fatores são determinantes quando se fala nas características e variedades dos produtos agroalimentares do território.

De facto, nestas Terras, os produtos têm as marcas da geografia e da paisagem, mas também da história e costumes das suas gentes. Levam-nos até às Arribas do Parque Natural do Douro Internacional, conduzem-nos pelo Parque Natural de Montesinho, pelo GeoparK Terras de Cavaleiros, falam-nos dos vales do Sabor, Vilariça e Tua. Como forma de potenciar e valorizar estes traços identificativos surge a marca "Terras de Trás-os-Montes". Esta é uma marca territorial, propriedade da Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes, que assenta em dois pilares fundamentais: PERTENÇA e ORIGEM.

O uso da marca Terras de Trás-os-Montes consiste na utilização de um selo que permitirá distinguir no mercado os produtos originários do território, que integra os concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Vimioso e Vinhais.

Nesta publicação, pode encontrar os primeiros produtores/produtos aderentes ao selo da marca Terras de Trás-os-Montes. São Azeites, Carnes e Enchidos, Compotas e Doces, Meles, Pães e Bolos, Queijos, Vinhos e artesanato.

São Produtos das Nossas Terras. São Verdadeiramente Naturais, Genuinamente Bons.



AZEITE



Azeite

Arvólea

A história da Arvólea conta-se com paixão e assenta na tradição e qualidade do azeite de Trás-os-Montes, em modo de produção biológica nos tradicionais Olivais de sequeiro. A mesma paixão pelo azeite e as suas qualidades únicas, que levaram os proprietários a conhecer todo o processo produtivo desde a oliveira ao lagar.

Os azeites Arvólea são obtidos da Oliveira Santulhana, uma oliveira transmontana de características únicas, exclusiva da Terra Fria Transmontana.

A Arvólea aposta na colheita acompanhada da Oliveira Santulhana e no cultivo desta variedade, nos olivais da freguesia de Macedo do Mato e Bragança, com tratamento difrenciado que recebem desde o cultivo até à colheita.

Single Edition

Azeite proveniente de produção em agricultura biológica obtido unicamente da variedade Santulhana, regista notas de couve, maçã verde, tomate, cereja e frutos secos verdes, com entrada doce na boca e um amargo médio que passa a picante forte e persistente.

Blend

As terras e o microclima únicos nesta região, aliados aos métodos de produção e tradições locais, conferem a este azeite um sabor e qualidade únicos. Obtido maioritariamente das variedades Cobrançosa e Santulhana, regista notas frescas de couve, erva, folha de oliveira, maçã, banana e tomate, com entrada doce na boca e ligeiro amargo e picante tardio.

Nome da Empresa: Arvólea, Sociedade Unipessoal, Lda.
Morada: Rua das Eiras, 9
5300-663 Macedo do Mato
Email: azeite@arvolea.pt
Website: www.arvolea.pt
Redes Sociais: Facebook.com/arvoleaazeite/
Instagram.com/arvolea_azeite/
Telemóvel: 962 815 207



Azeite

Azeite Azibo

A *Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros, CRL,* em funcionamento há mais de cinco décadas, foi formalmente constituída em 27 de fevereiro de 1961 e está localizada em Macedo de Cavaleiros, lugar de Vale de Arcas.

A sua área social circunscreve-se ao concelho de Macedo de Cavaleiros e a algumas freguesias do concelho de Mirandela. Da sua fundação, fizeram parte 13 cooperantes fundadores. Atualmente, a Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros tem cerca de 2000 cooperantes em atividade nas secções que mantém ativas.

O local de receção e transformação da azeitona sofreu a última grande renovação no ano de 2000. Dotado de modernos equipamentos, possui uma linha de receção de azeitona, com desfolhadora, lavadora e balança de pesagem contínua.

Nas suas instalações, existe um laboratório que lhe permite realizar vários tipos de análises relacionadas com a azeitona e o azeite, mas dedica-se principalmente às análises ao teor de gordura das azeitonas entregues pelos seus cooperantes.

A capacidade de laboração situa-se nas 150 toneladas por cada período de 24 horas e trata-se de um lagar dotado das mais modernas tecnologias com uma capacidade de armazenamento próxima de 1 milhão de litros de azeite.

Azeite Azibo

As principais variedades de azeitona entregues pelos cooperantes são as variedades Verdeal Transmontana, Madural e Cobrançosa. São estas que dão as características organolépticas ao azeite da nossa região e são elas as responsáveis pelo sabor a verde, amargo e picante e a baixos valores de acidez.

Nome da Empresa: Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros, CRL
Morada: Lugar de Vale Arcas
5340-279 Macedo de Cavaleiros
Email: geral@cooperativa-macedo.pt
Website: www.cooperativa-macedo.pt
Telefone: 278 421 145



Azeite

Casal da Fradissa

O Casal da Fradissa nasceu numa pequena aldeia do concelho de Mirandela, designada Fradizela. Conta a história que a localidade surgiu de um pequeno povoado de frades que se designava de fradissa ou fradessa. É este antigo topónimo que explica a designação da marca.

A produção situa-se em plena Terra Quente Transmontana, numa meia encosta soalheira e solos graníticos.

O azeite provém de olivais velhos e novos, predominantemente das variedades Verdeal Transmontana, Madural e Cobrançosa. A sua colheita é feita num estado de maturação que permite obter este produto de elevada qualidade. Anualmente, produzem-se dois lotes de azeite: um mais verde e outro mais maduro.

Azeite Classic

Azeite resultante de uma colheita mais tardia, no início do mês de dezembro. Trata-se de um azeite mais maduro, muito suave na boca, com paladar a frutos secos. Apesar de ser um azeite menos frutado, "enche mais a boca", revelando uma intensidade baixa/média de picante. Este é um azeite virgem extra de categoria superior, obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

Azeite Premium

Este azeite resulta da colheita efetuada em finais de outubro, inícios de novembro. É um azeite frutado, com aroma a verde de folha de azeitona, a ervas frescas e folha de tomate. Amargo, fresco na boca e com uma intensidade média de picante é um excelente tempero para saladas, pratos de bacalhau, peixes assados ou carnes. Este é um azeite virgem extra de categoria superior, obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

Nome da Empresa: Biossemente, Sociedade Agrícola, Lda.
Morada: Rua Jogos do Rio, n.º 121 1.º Andar
5370-197 Mirandela
Email: biossemente@gmail.com
Website: www.biossemente@gmail.com
Redes Sociais: Facebook.com/Casal.da.Fradissa/
Instagram.com/casal_da_fradissa/
Telemóvel: 936 255 605



Azeite

Distintus

Distintus é uma história de paixões, contada a partir do século XIX, numa pequena aldeia no norte de Portugal, com duas famílias, cada uma com seu lagar, mas ambas com a mesma paixão: o azeite.
Quis o destino que estas ficassem unidas para sempre através de uma história de amor, que juntou os dois lagares e deu origem à família Padrão dos Santos. É nos seus lagares em Campo de Víboras, região de Trás-os-Montes, que nasce o *Distintus*.

A Herança

Pai e filho Padrão dos Santos são os rostos de uma história de sucesso que começou a escrever-se em 1839, quando o tetravó começou a produzir azeite. A qualidade do azeite era reconhecida por todos há cinco gerações, por isso o filho Hugo Santos, em 2014, decidiu pôr o *Distintus* à mais exigente das provas: o apurado paladar de Dieter Koshina. O estrelado chefe do Villa Joya ficou rendido na hora e tornou-se o primeiro dos chefes com estrela Michelin a associar-se ao *Distintus*. Para o pai, Manuel Padrão dos Santos, foi o realizar de um sonho.

Azeite Distintus

A elevada qualidade do *Distintus* esconde alguns segredos. O primeiro deles é a seleção das melhores azeitonas, num equilíbrio perfeito de três variedades de azeitona: Bical, Maçanal e Negrinha. Do total das colheitas, feitas quando a azeitona está no auge, apenas 5% cumprem os requisitos para serem selecionadas para o *Distintus*.
Um azeite virgem extra, de categoria superior, obtido unicamente por processos mecânicos. Fresco, suave e com uma incrível riqueza de sabor, com notas finais de amêndoa e noz, *Distintus* orgulha-se de ser o mais distinto azeite do mundo.

Nome da Empresa: Bel`azeite – Unipessoal, Lda
Morada: Av. S. Tiago, n.º 9
5230-100 Campo de Víboras
Email: distintus.distintus@gmail.com
Website: www.distintus.pt
Redes Sociais: Facebook.com/azeitedistintus/
Instagram.com/azeitedistintus/
Telemóvel: 965 779 811



Azeite

Meirinho Biológico

A *MBiológico - Produtos Biológicos, Lda.* procura manter e valorizar os produtos da agricultura transmontana, mantendo as tradições, praticando processos de cultura, transformação e comercialização ambientalmente sustentados.
O gosto e o aroma do azeite acabado de fazer, o seu dourado sobre uma torrada feita à lareira dão-nos conforto e fazem-nos sonhar. Foi para se sentir como parte desse sonho, como um tributo à terra, aos seus ancestrais, que Adolfo Manuel Meirinho, entre os anos oitenta do século passado e os primeiros do século XXI, manteve os olivais de família, em Campo de Víboras, no concelho de Vimioso, no nordeste transmontano, entre os rios Maçãs e o Angueira.

Manteve as variedades tradicionais (Santulhana, Negrinha, Lentisca, Bical) e introduziu a cobrançosa.
Alguns dos seus descendentes, a partir de 2014, concretizaram esse sonho, conservaram e valorizaram os olivais tradicionais e fizeram novas plantações que têm vindo a explorar respeitando as melhores práticas agrícolas enquadradas no modo de produção biológico.

Azeite Meirinho Biológico

O azeite extra virgem tem uma elevada riqueza nutricional e uma cor verde/amarela. É extraído a frio, a partir da seleção de azeitonas em agricultura biológica, de variedades de oliveiras típicas de Trás-os-Montes – Santulhana, Negrinha, Lentisca e Cobrançosa, que lhe conferem um sabor intenso, frutado e aveludado, com um amargo e picante ligeiros. A sua acidez é de 0,2º.

Nome da Empresa: MBiológico - Produtos Biológicos, Lda.
Morada: Avenida Duque de Loulé , nº91 ,1ºdt
1500-089 Lisboa
Email: meirinhoinfo@gmail.com
Website: www.meirinho.pt
Redes Sociais: Instagram.com/meirinhobiologico/
Telemóvel: 916 960 042



Azeite

Narciso

A família Narciso aparece na região de Trás-os-Montes desde tempos remotos, dedicada à olivicultura. No princípio do século XX, abraça o ramo da laboração e transformação de azeites, nomeadamente, a cultura biológica e o azeite virgem extra.

Na Narciso Pires & Filho, Lda, acredita-se na tradição do cultivo e na inovação do processo para a produção de um azeite virgem de alta qualidade.

Azeite Narciso

Resulta de uma criteriosa seleção de azeitonas Santulhana Cobrançosa e Verdial dando origem a um azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas e unicamente por processos mecânicos.
Devido à composição, não constitui defeito o facto de turvar ou solidificar por diminuição da termperatura ambiente.
Deve conservar-se em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo de luz para manter a qualidade na sua mesa.

Nome da Empresa: Narciso Pires & Filho, Lda.
Morada: Rua Central nº25
5340-440 Talhas
Email: azeitenarciso@gmail.com
Telemóvel: 933729512



Azeite

Oliv8

Nascida a 17 de outubro de 2011, na região de Trás-os-Montes e Alto Douro, conhecida pela sua nobre herança agrícola, a empresa OLIVADOURO dedica-se a um projeto inovador, aproveitando as características únicas da região. Numa área com mais de 54 ha plantados, defende-se um processo produtivo moderno para a elaboração de um sabor distinto e superior.

A marca *OLIV8* é fruto do know-how transmitido de geração em geração, com a paixão e dedicação que os move em direção à excelência em cada colheita. Herda o seu nome pela forma como combina o modo de produção entre o solo, microclima e a peculiaridade das características da região demarcada do Douro Superior.

Extraído a frio, a partir de azeitonas sãs, o azeite apresenta uma textura suave através da qual revela notas doces, despedindo-se com um delicado travo amargo.

Sublime

É um néctar versátil. Na cozinha, adequa-se à confeção, finalização e tempero, elevando sempre a essência dos ingredientes à sua verdadeira grandeza. Na mesa, é o companheiro perfeito para assados e grelhados, seja peixe ou carne. Estará ao seu lado por um sabor superior, por um sabor sublime.

Prémios

Medalha de Prata, *Olive Japan 2020 International Olive Oil Competition;*
Medalha de Prata, *Dubai Olive Oil Competition 2021.*

Nome da Empresa: Olivadouro – Produção Olivícola, Lda
Morada: Av. Dr. Francisco Sá Carneiro Nrº 137 A, sala B
5300-011 Bragança
Email: catia.afonso@olivadouro.pt
Website: www.olivadouro.pt / www.oliv8.pt
Redes Sociais: Facebook.com/oliv8.pt/
Instagram.com/oliv8_olivadouro
Telemóvel: 937 493 151



Azeite

Olmais

A Quinta dos Olmais é uma quinta biológica. Tem os seus olivais na Terra Quente Transmontana, em Santa Comba da Vilariça, concelho de Vila Flor.

É uma empresa com certificação biológica europeia e várias certificações internacionais. A empresa recebeu uma Menção Honrosa no Prémio de Produtores Nacionais e ganhou o Prémio Nacional de Agricultura.

Azeite Virgem Extra Biológico

O Azeite Olmais é proveniente de oliveiras autóctones cultivadas em modo de produção biológico das variedades Cobrançosa, Verdeal e Madural, únicas em Portugal. De uma colheita realizada muito cedo com extração a frio e não filtrada, consegue-se um azeite frutado verde com um aroma pungente e um picante persistente. Este azeite é um regresso às origens dos azeites, uma verdadeira expressão da Natureza.
O Azeite Olmais ganhou mais de 40 prémios internacionais

Nome da Empresa: Quinta dos Olmais, Lda
Morada: Lugar dos Olmais, Santa Comba da Vilariça
5360-170 Vila Flor
Email: info@olmais.com
Website: www.olmais.com
Redes Sociais: Facebook.com/olmais
Instagram.com/olmaisorganic
Telemóvel: 963 122 848



Azeite

Quinta da Ribeirinha

A Quinta da Ribeirinha nasce em 2012, fruto de uma paixão familiar e de um enorme gosto pela agricultura, incutido pelo labor de gerações passadas. Em terras de sustento e de fertilidade, a quinta localiza-se em três regiões distintas e apresenta-se como um projeto unificador do que de melhor Trás-os-Montes tem para oferecer.

As suas explorações, com aproximadamente 40 ha, situam-se nos concelhos de Mirandela (Vale de Telhas), Vila Flor (Assares) e Alfândega da Fé (Vilares da Vilariça). Estas diferentes localizações geográficas permitem a obtenção de diferentes produtos, que primam pela sua qualidade.

A marca aposta em mão de obra local, especializada e muito experiente. Tem como foco a manutenção de processos/técnicas tradicionais de cultivo e colheita aliada a instalações/equipamentos contemporâneos.

Azeite Quinta da Ribeirinha

Produzido em Trás-os-Montes, mais especificamente em Mirandela, o azeite Quinta da Ribeirinha é mediamente frutado, com notas marcadas de azeitonas maduras, de folha de oliveira, erva fresca e frutos secos. É ainda levemente picante e amargo, tendo um final persistente em boca e prima pelo seu grau reduzido de acidez.

Nome da Empresa: Sociedade Agrícola Vale do Tua, Lda.
Morada: Rua da Escola n.º 8
5370-660 Vale de Salgueiro
Email: info@quintadaribeirinha.pt
Website: www.quintadaribeirinha.pt
Redes Sociais: Facebook.com/quintadaribeirinha.pt
Telemóvel: 916 605 654



Azeite

Quinta Mourisca do Alendouro, Lda.

A Quinta Mourisca é um projeto familiar, baseado numa quinta localizada em Agrobom, no concelho de Alfândega da Fé. O seu propósito é permitir que os seus clientes regressem às raízes, aos alimentos preparados em harmonia com a natureza, respeitando aquilo que cada estação do ano naturalmente oferece. Para isso, cuida dos animais, das árvores e da comunidade.

As azeitonas são colhidas dos olivais biológicos da Quinta Mourisca de forma manual. Não são apanhadas azeitonas que já tenham caído ao chão, de forma a assegurar a qualidade da matéria-prima utilizada na produção do azeite.

Azeite Quinta da Mourisca

Este azeite é obtido da primeira colheita de azeitonas, escolhidas à mão, sendo extraído a uma temperatura de apenas 17º C. Caracteriza-se pela sua reduzida acidez e sabor amargo e picante. É, por isso, um azeite ideal para degustação. A sua cor mais esverdeada vai-se naturalmente perdendo ao longo dos meses, contudo, o seu sabor mantém-se picante, distinguindo-se das restantes colheitas. A sua acidez é de 0.10%.

Nome da Empresa: Quinta Mourisca do Alendouro, Lda.
Morada: Rua da Escola, n.º 20
5350-001 Agrobom, Alfândega-da-Fé
Email: hello@quintamourisca.pt
Website: www.quintamourisca.pt
Redes Sociais: Facebook.com/quinta.mourisca
Instagram.com/quinta.mourisca/
Telemóvel: 913 311 692



Azeite

Talisman

A *Talisman* é uma empresa dedicada à produção e comercialização de azeite virgem extra biológico e assenta a sua estratégia e posicionamento em preocupações de qualidade, sustentabilidade e apoio aos agricultores e produtores locais.

O azeite *Talisman* é um produto endógeno que muito tem contribuído para a valorização e o desenvolvimento económico do espaço rural de Talhas e de Trás-os Montes. Resulta da colheita de azeitona das variedades Santulhana, Verdial Transmontana e Cobrançosa e tem origem no olival tradicional de sequeiro.

A empresa alarga os seus objetivos ao enquadramento cultural da região e os mercados que procuram têm como base as preocupações de alta qualidade já referidas a que se propõe responder oferecendo um azeite de características únicas.

Azeite virgem extra biológico Talisman

O azeite virgem extra biológico Talisman de categoria superior é obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos e extraído a frio. Uma das variedades de azeitona é a Santulhana, exclusiva da região de Trás-os-Montes e que possui uma acidez baixa.

Nome da Empresa: Talisman, Lda.
Morada: Rua Central, n.º 25
5340-440 Talhas
Email: info@talisman.pt
Website: www.talisman.pt
Telemóvel: 917614370



CARNES E ENCHIDOS



Carnes e Enchidos

Cabrito Transmontano

Em 3 de março de 1994, foi criada a Caprisserra. Trata-se de uma organização reconhecida pelas entidades oficiais para a gestão da DOP "Cabrito Transmontano".

Ao longo dos anos, tem vindo a aumentar o número de cooperantes e nomeadamente a comercialização do "Cabrito Transmontano". Neste momento, procede à recolha em 45 explorações de Trás-os-Montes, comercializando cerca de 1500 cabritos por ano.

Cabrito Transmontano

Designa-se por "Cabrito Transmontano", a carcaça/carne dos animais da raça Caprina Serrana, de ambos os sexos, filhos de pais inscritos no livro genealógico da raça, alimentados à base de leite materno, com trinta a noventa dias de idade e peso de carcaça de 4 a 8 kg.

A comercialização do "Cabrito Transmontano - DOP" pode ser feita sob a forma de carcaça inteira, em metades, aos quartos ou desmanchada em qualquer porção, refrigerada ou congelada desde que devidamente rotulada e também sob a forma de preparados, podendo ainda ser embalado em vácuo.

Nome da Empresa: Cooperativa de Produtores de Cabrito de Raça Serrana, CRL (Caprisserra)
Morada: Zona Industrial de Mirandela - Rua D, nº, 66
5370-327 Mirandela
Email: ancrasl@mail.telepac.pt
Telefone: 278 265 116



Carnes e Enchidos

Cordeiro Mirandês

A *Churracoop – Cooperativa de Ovinos Mirandeses, CRL*, fundada em 2008, é o agrupamento de produtores que procede à comercialização do cordeiro mirandês ou canhono mirandês, de acordo com a segunda língua oficial portuguesa, o Mirandês. Esta cooperativa tem como missão a valorização de um produto classificado com DOP – Denominação de Origem Protegida - e surgiu devido à necessidade de organizar a fileira e manter o controlo da qualidade do produto.

"Cordeiro Mirandês" é um produto cárneo obtido a partir da raça Churra Galega Mirandesa, raça autóctone em vias de extinção originária do Planalto Mirandês, advindo daí a sua excecional qualidade e diferenciação desta carne.

O sistema de produção é feito com base no "saber-fazer" ancestral e tradicional o que lhe confere qualidades organoléticas únicas e excecionais, devido às caraterísticas edafo-climáticas do seu solar, contribuindo para tal a sua alimentação essencialmente à base de leite materno e de pastagens naturais tenras e ricas.

Nome da Empresa: Churracoop – Cooperativa de Ovinos Mirandeses, CRL
Morada: Posto Zootécnico de Malhadas
5210 – 150 Malhadas
Email: geral@ovinosmirandeses.pt
Website: www.ovinosmirandeses.pt
Redes Sociais: Facebook.com/ovinosmirandeses
Telefone: 273 417 066



Carnes e Enchidos

Fumituela

A Fumituela sedeada em Vinhais, a capital do Fumeiro, tem como principal atividade a produção de enchidos. Foi fundada há cerca de 30 anos, é uma pequena empresa com 9 funcionários que, ainda nos dias de hoje, produz artesanalmente. Foi premiada com várias medalhas de ouro, incluindo a medalha "A melhor dos melhores" atribuída ao Butelo, na Feira de Agricultura de Santarém.

Alheira / Alheira de Javali
Obtida a partir de carnes magras e gordas de porco desfiadas, às quais se junta pão de trigo amolecido na calda de cozedura das carnes, azeite, alho e os condimentos, a alheira de javali é uma deliciosa réplica da alheira tradicional.

Butelo
É obtido a partir de carne, gordura, ossos e cartilagens, provenientes de partes da costela e coluna vertebral de porco. As carnes são marinadas com sal, vinho branco e tinto, água, alho, pimentão-doce e louro.

Chouriço de Pão
É obtido a partir de carne e carnes gordas de porco desfiadas, às quais se junta pão de trigo amolecido na calda de cozedura das carnes, azeite e os condimentos.

Chouriça de Sangue com Mel
É obtida a partir de carnes magras e gordas de porco, às quais se junta pão de trigo amolecido na calda de cozedura das carnes, açúcar, mel e sangue de porco.

Chouriça de Sangue
É obtida a partir de carnes magras e gordas de porco desfiadas, às quais se junta pão de trigo amolecido na calda de cozedura das carnes e sangue de porco.

Chouriça
É obtida a partir de carne de porco. A carne é devidamente condimentada com sal, vinho branco, vinho tinto, água, alho, pimentão-doce e louro.

Salpicão
É obtido a partir de carne de lombo porco. A carne é condimentada com sal, vinho branco, vinho tinto, água, alho, pimentão-doce e louro.

Nome da Empresa: Fumituela Fumeiro e Produtos Regionais, Lda.
Morada: Bairro do Carvalhal
5320-307 Vinhais
Email: fumituela@gmail.com
Telefone: 273 772 197



Carnes e Enchidos

Sabores e Tradições

Em Parada, entre os soutos e olivais, temperados com o clima do Rio Sabor, nascem os sabores e tradições de um ofício secular: a produção de fumeiro. Uma tradição que se manteve ao longo dos tempos e que faz as delícias dos apreciadores do verdadeiro fumeiro tradicional transmontano. O fumeiro é confecionado com carnes de porcos alimentados com produtos naturais que as terras produzem, que conferem ao produto final um sabor tradicional.

Alheira

Enchido feito com uma seleção de carnes de porco, galinha e pato cozidas, devidamente desfiadas, pão, intercalando o enchido com gorduras de porco, condimentadas com azeite virgem, sal, louro, alho e malagueta. Esta alheira deve ser apreciada assada na brasa em lume brando e bem tostadinha.

Butelo

O Butelo é constituído por pedaços da carne de porco (os ossos e as cartilagens das costelas e das vértebras do porco). Os condimentos utilizados são o sal, alho, louro, água, vinho branco e tinto. Como invólucro, são usados o estômago ou a bexiga do porco. É um enchido curado pelo fumo de lenha de castanho e deve ser consumido após uma longa cozedura.

Chouriça

Enchido feito com carnes frescas (da perna e barriga de porco) picadas e condimentadas com sal, colorau, água, vinho tinto e branco, louro e alho. É curada pelo fumo de lenha de castanho e deve ser consumida preferencialmente assada na brasa,cozida ou crua, quando a mesma estiver seca.

Salpicão

Feito com pedaços de lombo de porco, condimentado com colorau, água, vinho tinto e branco, alho e sal, é um enchido curado pelo fumo de lenha de castanho e deve ser consumido cru. Enquanto fresco, pode ser consumido assado na brasa.

Chouriça Doce

É um enchido feito com pão, sangue de porco, azeite virgem, açúcar, mel e caldas de água. Deve ser consumida cozida ou assada na brasa. Após longa secagem, também é consumida crua.

Nome da Empresa: Francisco Manuel Esteves Figueiredo
Morada: Av. São Roque, 83
5300-721 Parada-Bragança
Email: saboresetradicoes@gmail.com
Website: www.saboresetradicoes.pt
Redes Sociais: Facebook.com/saborese.tradicoes.5
Telemóvel: 937 922 079



COMPOTAS E FRUTOS



Compotas
e Frutos

Casa da Navareja

A *Casa da Navareja* é uma empresa familiar que começou em 1998, em Rebordelo, Vinhais. Nessa altura o casal, José Alberto e Ana Maria, iniciou o projeto de exploração de Raça Bísara, assim como a produção de fumeiro de Vinhais que mantém até hoje.

Recorrendo ao saber fazer, passado de geração em geração, e aproveitando a matéria prima de produção própria, esta empresa familiar decidiu, em 2020, alargar o âmbito do seu negócio e apostar, definitivamente, noutra paixão: a produção de compotas.

A *Casa da Navareja* dispõe de diversas variedades de compotas, todas feitas a partir de frutas da época e produzidas de modo artesanal. Sem corantes nem conservantes, este produto é confecionado apenas com fruta e açúcar, sendo que todas as frutas são da região.

Com o selo da marca Terras de Trás-os-Montes, estão disponíveis as compotas de: castanha longal, abóbora com amêndoas, frutos vermelhos, kiwi, framboesa, pêra, figo, morango, pavia, cereja, amoras silvestres, tomate, mirtilo e abóbora.

Nome da Empresa: José Alberto Jesus
Morada: Avenida do Brasil nº12
5335-102 Rebordelo
Email: cozinharegionalrebordelo@gmail.com
Website: www.casadanavareja.com
Redes Sociais: Facebook.com/casadanavareja
Telemóvel: 935 091 110



Compotas
e Frutos

Cristus

Um projeto familiar que nasceu na aldeia de Algoso no concelho de Vimioso e que tem como base a produção de compotas de modo artesanal.
É uma compota ideal para quem gosta de experimentar combinações diferentes sem perder o sabor autêntico da fruta.

As compotas Cristus têm a particularidade de serem adoçadas com stevia e as quantidades de açúcares serem mínimas possibilitando o consumo das mesmas por diabéticos sendo também aconselhadas para vegetarianos e vegans.

Compotas Cristus

São obtidas a partir de frutas de proximidade e da época, para manter o máximo de qualidade e essência dos sabores. Na sua confeção, são utilizados produtos naturais (com o mínimo de 70% de fruta garantido), sem corantes, conservantes nem gelificantes. Para conservar é usado a stevia, açúcar biológico e sumo de limão.
Destacam-se a compota de morango com flor de sabugueiro, mirtilo, amora silvestre e lavanda e Maçã e Canela.

Nome da Empresa: Alfredo António Martins Cordeiro
Morada: Bairro Lagoa da Amendoeira, nº31
5230-010 Algoso
Email: compotacristus@gmail.com
Website: www.compotascristus@gmail.com
Redes Sociais: Facebook.com/CompotasCristus
Telefone/Telemóvel: 273 569 123 / 933 964 758



Compotas
e Frutos

Quinta da Ribeirinha

A *Quinta da Ribeirinha* nasce em 2012, fruto de uma paixão familiar e de um enorme gosto pela agricultura, incutido pelo labor de gerações passadas. Em terras de sustento e de fertilidade, a quinta localiza-se em três regiões distintas e apresenta-se como um projeto unificador do que de melhor Trás-os-Montes tem para oferecer.

As explorações, com aproximadamente 40 ha, situam-se nos concelhos de Mirandela (Vale de Telhas), Vila Flor (Assares) e Alfândega da Fé (Vilares da Vilariça). Estas localizações geográficas permitem a obtenção de diferentes produtos, que primam pela sua qualidade.

Amêndoa Biológica

As tão afamadas amêndoas Marinada, Lauranne, Soleta, Ferragnes, Ferraduel constituem uma excelente fonte de vitamina E, magnésio, cobre, ferro, fósforo, fibra alimentar, vitamina B2 e proteínas. A amêndoa biológica é produzida na zona de Alfândega da Fé.

Figo Seco Pingo de Mel

Figos de produção biológica, obtidos por secagem natural, ricos em fibra são uma fonte de cálcio, magnésio e vitamina K. Comem-se como sobremesa ou lanche, acompanhados de outros frutos secos.

Figo em Calda

Natural e sem aditivos tem apenas figos biológicos, açúcar, canela e limão na sua composição. Acompanha perfeitamente com queijo da serra ou queijo branco.

Compota de Figo

A compota é produzida de forma artesanal e rica em açúcar naturalmente presente na fruta e é um doce de textura consistente.

Nome da Empresa: Sociedade Agrícola Vale do Tua, Lda.
Morada: Rua da Escola n.º 8
5370-660 Vale de Salgueiro
Email: info@quintadaribeirinha.pt
Website: www.quintadaribeirinha.pt
Redes Sociais: Facebook.com/quintadaribeirinha.pt
Telemóvel: 916 605 654



MEL



Mel

Apimonte

A *Apimonte* dispõe de 16 apiários, com cerca de 900 colmeia, localizados na freguesia de Espinhosela no Parque Natural de Montesinho, onde para além da atividade apícola, são desenvolvidas iniciativas como visitas guiadas para observação da atividade das abelhas no seu habitat natural.

90% da produção é mel de castanheiro, reconhecido pela sua qualidade, sendo que já conquistou 4 medalhas nacionais, 3 de bronze e 1 de prata. Todo o mel da *Apimonte* é produzido através de métodos artesanais.

A empresa orgulha-se de promover a apicultura como uma mais valia para o território e para a preservação do ecossistema.

Mel de Castanheiro

O mel de castanheiro (Castanea sativa) da *Apimonte* é produzido no coração do Parque Natural de Montesinho, território reconhecido pelos seus soutos onde a castanha é um dos produtos com maior relevância para a economia local. Este mel tem um sabor intenso, cor escura, baixo teor de frutose e um travo ligeiramente amargo.

Mel Multifloral

É um mel complexo, de sabor aveludado, produzido de florações várias, sendo que o rosmaninho e a silva se destacam no sabor doce e frutado.

Pólen

O polén é um produto natural, recolhido pelas abelhas diretamente das flores e é considerado um dos alimentos naturais mais completo.

Pólen

O favo de mel é retirado diretamente dos quadros e é considerado, por muitos, como "Mel no seu estado mais bruto". Apresenta um sabor único e complexo devido ao contacto permanente de mel e cera.

Nome da Empresa: Luís Manuel Ferreira Correia
Morada: Largo do Rigueiro N.º 4
5300-525 Vilarinho
Email: geral@apimonte.pt
Redes Sociais: Facebook.com/Apimonte
Telemóvel: 967 014 820



Mel

Bota um Cibo

A *Bota um cibo* é uma marca que pretende expor toda a qualidade e excelência da região transmontana.

A apicultura é a sua atividade principal e conta com cerca de 150 colmeias distribuídas por vários apiários ao longo da Ciradelha e da Serra da Coroa, zonas de montanha de Vinhais, em plena área do Parque Natural de Montesinho.

Aqui, a agricultura é feita em pequena escala e a flora extensa e variada beneficia a produção apícola, originando meles de elevado valor e qualidade.

Mel do Bô

É um mel multifloral espesso, de tonalidade negra e sabor suave, com predominância de castanheiro, ao qual se junta a urze e a melada de carvalho-negral. O «Mel do Bô» é um produto que permite sentir todos os aromas e sabores da flora da nossa região.

Mel do Bô - Castanheiro

É um mel monofloral de castanheiro, de tonalidade escura e sabor amadeirado. É um mel extraído de apiários cuja área circundante é constituída maioritariamente por soutos, sendo a sua origem floral maioritariamente de flor de castanheiro (até 91%).

Cachico de Favo

O favo de mel é um produto que parte diretamente da colmeia para o prato do consumidor. É uma estrutura de cera que as abelhas criam para armazenar o mel. Este mantém as características de um mel multifloral de tonalidade negra, com uma predominância de castanheiro, ao qual se junta a urze e a melada de carvalho-negral.

Nome da Empresa: Antero de Jesus do Espírito Santo Sousa
Morada: Rua da Estrada Municipal 79 Prada
5320-221 Vila Verde, Vinhais
Email: geral@botaumcibo.pt
Website: www.botaumcibo.pt
Redes Sociais: Facebook.com/botaumcibo
Instagram.com/botaumcibo
Telemóvel: 933 653 989



Mel

Cachico

A história da Cachico confunde-se com o gosto da matriarca da família Martins pela natureza e plantas autóctones. Pode, certamente, afirmar-se que foi devido a uma obra do acaso, ou melhor, da mãe natureza, que nasceu este negócio familiar.

Um encontro inesperado da mãe de Sónia Martins, fundadora e sócia da empresa, com um enxame de abelhas espicaçou a vontade e desenvolveu o gosto pelo mundo da apicultura.

Após a primeira colmeia, o investimento foi crescendo, a aposta na formação e investigação deu origem a um mel aromatizado e diferenciador. Tendo como base o mel proveniente do Parque Natural do Douro Internacional, caracterizado pelo sabor intenso onde predominam os néctares de urze, zimbro, tojo, amarelo, rosmaninho e castanheiro, a Cachico criou meles aromatizados, produzidos de forma artesanal.

Mel aromatizado de citrinos

Caracteriza-se por ser um néctar que nos transporta para os pomares onde impera o aroma a limão, laranja, toranja e limas. O seu sabor é suave, refrescante e frutado, é um mel ideal para tratar constipações, rico em vitamina C, o que melhora o sistema imunitário.

Mel aromatizado com chocolate

Especial e único, de notas intensas e aroma irreverente, este mel aquece-nos por dentro. É um mel indicado para aqueles momentos em que apetece um doce ou algo mais energético. Este produto é rico em flavonoides e antioxidantes.

Mel Picante

O néctar premium de sabor único e picante irá perdurar no seu palato. Transporta-o para um mundo mais quente, levando-o a vivenciar experiências glamorosamente escaldantes. É ideal para temperos de carne e salmão, sendo um ótimo anti-inflamatório.

Pólen de abelha

Considerado o superalimento da natureza, contém todos os aminoácidos essenciais. Além disso, é rico em minerais, fibras, proteína e vitaminas. Ideal para desportistas.

Nome da Empresa: Sandra & Edite- Agroalimentar, Lda.
Morada: Zona Industrial Lt 3
5200-287 Mogadouro
Email: marthisandra@gmail.com
Redes Sociais: Facebook.com/Cachico-Agroalimentar
Telemóvel: 933 638 172

PÃO E DOCES



Pão e Doces

Pão de Gimonde

A *Pão de Gimonde* surgiu na pequena e acolhedora aldeia de Gimonde, localizada no Nordeste Transmontano. Assenta em valores como a qualidade e satisfação do consumidor, dando força à missão de recriar a tradição associada à produção do pão artesanal, proporcionando "o verdadeiro sabor de antigamente". Um segredo bem guardado nas mãos desta família que, desde 1960, coze pão a lenha em fornos de alvenaria.

Bolos Económicos Transmontanos
Um biscoito regional associado à história das aldeias transmontanas, é ideal para acompanhar uma chávena de chá ou café. Traduz-se numa experiência doce com uma nota a azeite e relembra o sabor do mel, numa textura branda e consistente.

Folar Transmontano
Tipicamente transmontano e de massa aveludada é recheado de enchidos. A combinação do azeite como fumeiro confere-lhe um sabor agradável e um aroma característico.

Pão com Castanha Transmontana
Uma harmonia de sabores, que casam o requinte dos pedaços de castanha da Terra Fria, com a nobreza da farinha de castanha e de trigo, dando origem a um produto que exalta sabores e sensações.

Pão de Centeio Português
Rico em fibras, é um pão aromático com excelentes propriedades nutricionais.

Pão Transmontano de Centeio
Fruto de toda uma tradição popular, é rico em fibras e hidratos de carbono e assume uma textura especial pelo facto de ser cozido em forno de alvenaria.

Pão de Figo, Nozes e Passas
Uma sinfonia de sabores que liga na perfeição o sabor do figo combinado com as nozes e as passas em harmonia com o crocante da côdea.

Pão de mistura de figo, nozes e mel
A cor escura e o carácter rústico, conjugados com a cozedura em fornos de alvenaria, formam uma perfeita harmonia de sabores. A sua massa de centeio que combina o figo, as nozes, as passas, liberta ainda uma nota de mel floral.

Pão Transmontano de Trigo
O verdadeiro pão transmontano! É confecionado com massa mãe, sendo o seu miolo ligeiramente húmido, muito saboroso, contrastando com a côdea estaladiça.

Nome da Empresa: M. Ferreira & Filhas, Lda.
Morada: Estrada Nacional 218 N.º 3798
5300-553 Gimonde, Bragança
Email: encomendas@paodegimonde.com
Website: www.paodegimonde.com
Redes Sociais: Facebook.com/paodegimonde
Telefone: 273 333 969



Pão e
Doces

Pastel "Os Meus Amores"

Tudo nasceu da comunhão de uma questão "qual é o pastel regional de Mogadouro?" com duas grandes paixões de Miguel Ribeiro: a que sente por Mogadouro, a terra onde nasceu, e a que dedica à pastelaria desde jovem.

A resposta surgiu ao atual chef pasteleiro no Vidago Palace Hotel, sob a forma de pastéis onde fez sobressair os ingredientes originários da sua região, como as casulas (vagens de feijão seco) e o cogumelo (não fosse Mogadouro, a capital do cogumelo). O nome dos pastéis? Inspirado pelo 110º aniversário da morte do escritor mogadourense, Trindade Coelho, constitui-se numa genuína homenagem à sua obra "Os meus Amores". Uma efeméride que ficaria marcada pelo lançamento do pastel.

A criatividade e a experiência de Miguel resultaram nuns pastéis icónicos e especiais, que intrigam as pessoas. Serão os pastéis doces ou salgados?
O segredo da receita? Dedicação e amor, como afirma o próprio autor, uma receita infalível!

Pastel de Amêndoa e Cogumelo

É confecionado com amêndoa e cogumelo, numa mistura insólita e peculiar, que lhe confere um sabor único e original. O amor à região estende-se também aos seus produtores e produtos e, por isso, os cogumelos são todos fornecidos por um produtor local.

Pastel de Casulas

Este pastel recupera um dos ingredientes mais identitário das Terras de Trás-os-Montes as casulas. Nasce de uma combinação insólita, que lhe confere uma textura cremosa, suave e cheia de sabor!

Nome da Empresa: Pastel Os Meus Amores
Morada: Travessa do Vale nº5
5200-130 Castelo Branco, Mogadouro
Email: miguelribeiro500@gmail.com
Redes Sociais: Facebook.com/pastelosmeusamores
Instagram.com/pastel_os_meus_amores
Telemóvel: 937 353 809



QUEIJOS



Queijos

Queijo de Cabra Transmontano

A Leicras é uma cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana, fundada em 1994, com sede em Mirandela. Recolhe leite de Cabra Serrana de cerca de 60 criadores que transforma em queijo e comercializa. É a única queijaria que produz o " Queijo de Cabra Transmontano" com Denominação de Origem Protegida.

É um queijo produzido numa área geográfica delimitada, a partir de leite cru de Cabra Serrana Transmontana.
A área geográfica de produção, cura e maturação é limitada aos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada-à-Cinta, Mogadouro e Bragança do Distrito de Bragança; aos concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

Queijo de Cabra Transmontano Velho

Com um tempo de cura mínimo de 12 a 24 meses, uma pasta extradura fechada de cor marfim e sabor e aroma característico do Queijo de Cabra Transmontano, é ideal para consumir em lascas ou pequenas cunhas como merenda ou entradas, ralar e utilizar em sopas, pratos de massa, etc.

Queijo de Cabra Transmontano

Com um tempo de cura mínimo de 2 meses, pasta semidura e clara característica do Queijo de Cabra Transmontano, é ideal para consumir em fatias, como entrada ou sobremesa.

Queijo de Cabra Transmontano Apimentado

Com um tempo de cura mínima de 3 meses, pasta dura a extradura, envolvido com azeite e colorau, é ideal para consumir em lascas ou pequenas cunhas, como merenda ou entrada.

Nome da Empresa: LEICRAS – Coop.Prod. De Leite de Cabra Serrana, CRL
Morada: Zona Industrial de Mirandela, Rua D, nº66
5370-327 Mirandela
Email: geral@leicras.pt
Website: www.leicras.pt
Telefone: 278 265 465



Queijos

Queijo de Bornes

Na Quinta Vila dos Reis, em Macedo de Cavaleiros, nasce o Queijo Bornes, um queijo artesanal de excelência, produzido com todo o cuidado e paixão.Esta pequena queijaria familiar trabalha em ciclo fechado, garantindo a qualidade desde a origem: o leite utilizado provém exclusivamente de rebanho próprio de ovelhas de pastagem livre, criando um produto autêntico, sustentável e de sabor inigualável.

A produção é inteiramente artesanal, respeitando os tempos e saberes tradicionais.O resultado é um queijo de ovelha rico, genuíno e fiel à sua origem, representando o que de melhor Trás-os-Montes tem para oferecer.

A Queijaria Quinta Vila dos Reis orgulha-se de oferecer uma variedade de sabores que exaltam a tradição e a inovação.

Careto - Queijo de Vaca e Ovelha Curado
Queijo curado (aproximadamente 30 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca e ovelha pasteurizado, por ação de coalho animal, à qual são adicionados alecrim e malagueta.

Queijo de Ovelha Curado
Queijo curado (aproximadamente 30 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha pasteurizado, por ação de coalho animal.

Queijo de Ovelha Curado Apimentado
Queijo curado (aproximadamente 45 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha pasteurizado, por ação de coalho animal. Após o período de cura o queijo é untado com massa de pimentão e azeite.

Queijo de Vaca e Ovelha Curado
Queijo curado (mínimo 30 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca e ovelha pasteurizados, por ação de coalho animal.

Queijo de Vaca e Ovelha Curado Apimentado
Queijo curado (aproximadamente 45 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca e ovelha pasteurizados, por ação de coalho animal. Após o período de cura o queijo é untado com massa de pimentão e azeite.

Queijo de Vaca e Ovelha Curado com Alecrim
Queijo curado (aproximadamente 30 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca e ovelha pasteurizado, por ação de coalho animal, à qual é adicionado alecrim.

Queijo de Vaca e Ovelha Curado com Óregãos
Queijo curado (aproximadamente 30 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca e ovelha pasteurizado, por ação de coalho animal, à qual são adicionados orégãos.

Queijo de Vaca e Ovelha Curado com Noz
Queijo curado (aproximadamente 30 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca e ovelha pasteurizado, por ação de coalho animal, à qual é adicionada noz.

Queijo de Vaca e Ovelha Curado Picante
Queijo curado (aproximadamente 30 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca e ovelha pasteurizado, por ação de coalho animal, à qual é adicionada malagueta.

Queijo de Vaca e Ovelha Curado Extra Picante
Queijo curado (aproximadamente 30 dias de cura), resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca e ovelha pasteurizado, por ação de coalho animal, à qual é adicionada malagueta moída.

Nome da Empresa: Quinta Vila dos Reis, Lda.
Morada: Rua do Paço, S/N
5340-322 Travanca, Macedo de Cavaleiros
Email: quintaviadereis@gmail.com
Redes Sociais: Queijo Bornes
Telefone: 912 677 748





VINHOS



Vinho

Adega Cooperativa do Rabaçal

A *Adega Cooperativa do Rabaçal, CRL* foi fundada em 1979 com 22 associados, tendo atualmente 444. Tem a sede em Rebordelo, concelho de Vinhais e recebe uvas dos concelhos de Vinhais, Mirandela, Valpaços e Macedo de Cavaleiros. Está inserida na região de Trás-os-Montes, onde o microclima e os solos em xisto e granito são fatores que a diferenciam das outras regiões.

A produção de uvas é em média 1.700.000 kg, em que 70% são uvas tintas e 30% uvas brancas. Comercializa, entre outras, as marcas "Encostas do Trogão" e "Seixedo".

Tem recebido diversos prémios nos concursos de vinho em que participa: medalhas de ouro, prata e diplomas de mérito. O vinho pode ser adquirido em todo o território nacional através das grandes superfícies e garrafeiras e noutros países para onde é feita a exportação.

Encostas do Trogão – Branco

Elaborado recorrendo às mais modernas técnicas de vinificação, apresenta-se como um vinho de cor citrina, bastante frutado e com nuances florais, bastante agradável e equilibrado de boca, ideal para acompanhar pratos de peixe.

Encostas do Trogão – Tinto

Elaborado após criteriosa seleção de castas, obtém-se este vinho de aroma frutado, com notas de especiarias, cor granada intensa e com volume de boca. É ideal para acompanhar pratos de carne de caça e queijos fortes.

Seixedo – Tinto

Cor rubi profunda, intensas notas de frutos vermelhos onde sobressaem amoras e groselhas complementadas por suaves nuances de especiarias. Rico, agradável, fresco e frutado, taninos suaves, é concentrado com um ligeiro toque de doçura final.

Seixedo – Reserva

É elaborado a partir de uma pré-seleção das melhores uvas, vinho de cor rubi luminoso, aroma a frutos silvestres e com notas de especiarias típicas das castas. Apresenta-se como um vinho estruturado e concentrado, mas muito fresco com taninos maduros e redondos.

Nome da Empresa: Adega Cooperativa do Rabaçal
Morada: Rua dos Passais, n.º 20, 5335-106 Rebordelo
Email: geral@adegarabacal.pt
Website: www.adegarabacal.pt
Telemóvel: 278 369 144



Vinho

Cancela Fé

Das melhores uvas, envolvidas pela rusticidade transmontana, nasce o *Cancela Fé*. É um vinho produzido através de métodos exclusivamente tradicionais. As vinhas estão localizadas nas encostas do vale da Fonte Fria, a cerca de 400 metros de altitude, em Alfândega da Fé.

O nome *Cancela Fé* surge do apelido da família (Cancela) com tradições vitícolas e Deriva da localidade de Alfândega da Fé, vila transmontana onde estão implantadas as suas vinhas.

Vinho Branco

As castas – Rabigato e Viosinho - transmitem um aroma fresco e frutado ao vinho, conferindo-lhe uma acidez equilibrada. É o néctar perfeito para acompanhar carnes brancas, peixe e marisco.

Vinho Tinto

As castas - Touriga Nacional, Touriga – Franca e Tinta Roriz - dão origem a um vinho de cor rubi que revela aromas de frutos vermelhos maduros, com notas de especiarias. É perfeito para acompanhar pratos de carne, fumeiro e queijos.

Nome da Empresa: Cancela Fé
Morada: Rua do Porto nº309
5350-039 Alfândega da Fé
Email: cancelafe@gmail.com
Telemóvel: 918 142 678



Vinho

Casa do Joa

Das uvas ao único vinho produzido no concelho de Bragança, vai a distância entre a tradição e a inovação, o saber de gerações e as melhores práticas enológicas de última geração. O vinho é deixado em barricas usadas de carvalho francês e português e aproveita os invernos rigorosos da região para fazer precipitar os depósitos, evitando o processo de filtragem, dando origem a um vinho único e elegante.

Rosé 2020

Toque de frutos vermelhos como morangos, framboesas e citrinos/cítricos. De bom corpo e boa persistência. Seco, de acidez firme. Macio. Bom final, com retrogosto a compota de amoras. Um vinho versátil, para aperitivos leves, charcuteria ou entradas feitas de peixes e frutos do mar ou carnes brancas como o Sushi, Sashimi & Carpaccios.

Branco/White 2020

As notas de frutos secos são impactantes, de bom corpo e boa persistência. Seco, de acidez equilibrada. Macio. Bom final, com retrogosto potente que lembra vinhos fortificados brancos antigos e a compota de castanhas. A sua versatilidade permite harmonizar bem cogumelos frescos e silvestres, assim como pratos suculentos (feijoadas e *cassoulets*), bacalhau e aves de caça. Acompanha bem pratos vegetarianos.

Tinto/Red 2016

Seco, de acidez equilibrada e taninos firmes, que garantem longevidade. Macio. Bom final, com retrogosto a compota de cerejas. Harmoniza bem pratos populares como o "coq au vin" e a "chanfana de borrego", assim como finas criações com base em aves de caça (faisão, codorniz), leitão, lebre ou coelho e pratos vegetarianos como beringela a *parmigiana*, alheiras veganas ou guisados com grão de bico, feijoadas de vegetais e tofu defumado.

Nome da Empresa: Do Joa, Lda.
Morada: Rua do Carriçal, 18
5300-721 Parada - Bragança
Email: adega@casadojoa.com
Website: www.casadojoa.com
Telemóvel: 916 172 751



Vinho

Casal da Fradissa

O *Casal da Fradissa* situa-se em plena Terra Quente Transmontana, numa meia encosta soalheira e solos graníticos. É um misto equilibrado de velhas e novas plantações. Situada na Fradizela, concelho de Mirandela, o nome Fradissa deriva de um antigo povoado de Frades que aí existiu, conhecido como fradissa ou fradessa.
Pequena empresa familiar foi constituída há cerca de 10 anos, fruto da herança deixada pelos avós paternos e maternos dos atuais proprietários, que sempre se dedicaram à agricultura, tendo na vinha e no olival as principais plantações. Com uma área de 4,5 ha de vinha, os seus vinhos já foram galardoados com 3 medalhas de ouro e 2 de prata.

Casal da Fradissa Reserva Tinto - 2018
É elaborado a partir das castas de Touriga- Nacional e Tinta Amarela. O vinho tinto reserva é, inicialmente, fermentado em lagares de granito com desengace total e fim de fermentação em cuba inox.

Vinho Tinto DOC Tinta Amarela "Casal da Fradissa" - 2018
É um vinho tinto monocasta, feito de 100% da casta Tinta Amarela. Este vinho é, inicialmente, fermentados em lagares de granito com desengace total e fim de fermentação em cuba inox.

Vinho Tinto Doc "Casal da Fradissa" - 2019
É um vinho elaborado a partir das castas de Touriga- Nacional, Tinta Amarela e Tinta Roriz. Os vinhos tintos são, inicialmente, fermentados em lagares de granito com desengace total e fim de fermentação em cuba inox. Apresenta-se como um vinho encorpado com aroma agradável, fresco e de boa acidez, com toques florais e com estrutura em boa harmonia que origina uma prova muito estimulante.

Vinho Branco Regional Transmontano "Casal da Fradissa" 2020
É um vinho elaborado a partir das castas Rabigato e Fernão Pires. Vinho Branco, feito de bica aberta, com controlo de temperatura, é inicialmente fermentado em lagares de granito com desengace total e fim de fermentação em cuba inox.

Nome da Empresa: Biossemente, Sociedade Agrícola Lda
Morada: Rua Jogos do Rio, n.º 121 1.º Andar
5370-197 Mirandela
Email: biossemente@gmail.com
Redes Sociais: Facebook.com/Casal.da.Fradissa/
Instagram.com/casal_da_fradissa/
Telemóvel: 936 255 605



Vinho

Maria Gins

O vinho *Maria Gins* resulta de uma produção familiar com vinhas localizadas nas aldeias de Soutilha e Fonte de Maria Gins, no concelho de Mirandela, no limite da Terra Quente Transmontana. São cerca de 10 ha de vinha onde se mantêm criteriosamente as castas autóctones transmontanas.Os vinhos Maria Gins surgem de vinhas velhas,com mais de 80 anos.

Grande Reserva - Tinto 2019 - Vinhas Velhas
Vermelho rubi. Aroma exuberante a frutos pretos maduros, perfeitamente integrados com notas de baunilha e especiarias. Elegante, com taninos subtis, fresco e equilibrado. Acompanha bem pratos de carnes vermelhas e queijos bem condimentados.

Reserva Vinhas Velhas - Branco 2020
Cítrico brilhante. Aroma doce e fresco marcado por notas de fruta branca e citrinos, com nuances de frutos secos perfeitamente integradas. Macio, com corpo e excelente volume na boca, equilibrado com boa acidez. Ideal com frango, peixe e marisco.

Rosé - 2021
Rosa vivo. Aroma intenso, aromas de frutas vermelhas e notas florais. Delicado, frutado, com boa acidez e um tanino subtil que lhe confere complexidade. Acompanha perfeitamente como aperitivo ou com comida italiana ou marisco.

Tinta Amarela - 2020
Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos silvestres, com ligeiras notas florais de violeta. Equilibrado, frutado, com taninos frescos e suaves, final longo.

Nome da Empresa: Eulália Assunção Claro Casado
Morada: Rua do Cruzeiro nº3
5385-018 Soutilha , Aguieiras
Email: casadoeulalia@gmail.com
Website: www.portugalvineyards.com
Redes Sociais: Facebook.com/winemariagins
Instagram.com/maria.gins
Telemóvel: 965 364 163



Vinho

Quinta do Fragueiro

A *Quinta do Fragueiro* está situada em Armoniz, no concelho de Vinhais, localizada numa encosta virada a sul, junto ao rio Tuela, apresenta assim uma excelente exposição solar e um microclima propício para a atividade vitícola.

A *Quinta do Fragueiro* tem 20 ha de vinha plantados em socalcos, em terreno xistoso com uma altitude entre 400 e 600 metros. A escolha das castas foi feita pelo fundador, recaindo a mesma entre castas locais e tradicionais, assim como uvas de denominação internacional, fazendo parte da DOC de Trás-os-Montes e da subdivisão de Valpaços. Em 2015, a vinha começou a ser plantada da forma tradicional, à mão, com o auxílio de guinchas, com término em 2017.

A maior missão da *Quinta do Fragueiro* é a agricultura sustentável, com o objetivo de preservar a natureza e minimizar o impacto nas futuras gerações. Regressando às origens tradicionais da produção de vinho, com uma abordagem moderna, a *Quinta do Fragueiro* centra-se na produção de vinho biológico, tendo recebido a certificação de vinha biológica em 2020.

Quinta do Fragueiro - Tinto 2020
Vinho tinto produzido a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, provenientes de vinhas biológicas plantadas em solos xistosos. Produzido com pouca intervenção humana, estagiou em cubas de aço inoxidável, apresentando-se rico em notas de frutos vermelhos, taninos leves e sedosos.

Nome da Empresa: Quinta do Fragueiro
Morada: Rua de São Francisco n. 29
5320-321 Vinhais
Email: catia@quintadofragueiro.com
Website: www.quintadofragueiro.com
Telemóvel: 934 453 091



Vinho

Quinta do Lombo

A Santa Casa da Misericórdia é uma Instituição que se propõe à realização das Obras de Misericórdia, 7 espirituais e 7 corporais, estiadas na doutrina Cristã, Evangelho de São Mateus e nas Epístolas de São Paulo, ajudando as classes mais desfavorecidas, os idosos, os doentes, perpetuando os princípios da Rainha D. Leonor. A arte de cultivar os campos e a Misericórdia de Macedo de Cavaleiros caminham de mãos dadas desde 1927.

Vinho Regional Transmontano Grande Escolha Tinto 2019
É um vinho complexo, harmonioso, encorpado com taninos marcados, estando presentes notas de compota e chocolate. Este vinho resulta de uma criteriosa seleção das uvas, casta Touriga Nacional, em tapete de escolha, seguida de um período de maceração a frio e posteriormente uma fermentação prolongada a temperaturas controladas. As remontagens são efetuadas em momentos chaves do processo.

Vinho DOC Trás-os-Montes Rosé 2020
A Santa Casa da Misericórdia de Macedo de Cavaleiros escolheu a vinha de maior altitude para criar este vinho. Aroma elegante com notas de fruta vermelha, é macio e equilibrado com final fresco e persistente.

Vinho DOC Trás-os-Montes Colheita Selecionada Branco 2019
A Santa Casa da Misericórdia de Macedo de Cavaleiros escolheu a casta Gouveio para criar este vinho monocasta. A vindima manual para pequenas caixas, a tiragem de uvas e vinificação rigorosa realçam o caráter deste néctar. Possui um aroma complexo com notas de fruta madura gulosa e com personalidade. Apresenta uma boa estrutura e boa acidez a terminar longa.

Vinho Regional Transmontano Colheita Selecionada Branco 2019
A Santa Casa da Misericórdia de Macedo de Cavaleiros escolheu a vinha mais carismática plantada em 1978 para criar este vinho único repleto de histórias. Aroma elegante e singular, harmonioso, muito equilibrado com final longo e pleno de caráter.

Nome da Empresa: Santa Casa da Misericórdia de Macedo de Cavaleiros
Morada: Largo Prado dos Cavaleiros, Nº 1
5340-221Macedo de Cavaleiros
Email: geral@misericordiamacedo.pt
Telefone: 278 426 333



Vinho

Terras de Mogadouro

Foi a ligação de dois jovens à suas origens, que impulsionou o projeto *Terras de Mogadouro*, na sub-região do planalto mirandês, em Trás-os-Montes. Cristiano Pires e Rute Gonçalves, cujas raízes familiares são desta região, decidiram então iniciar um projeto onde reproduzissem num vinho a essência da própria terra, através da plantação de uma diversidade de castas autóctones que hoje compõe os 50 ha de vinha do projeto.

As castas responderam de excelente forma ao terroir único da região: 800 metros de altitude, solos graníticos com manchas de xisto, grandes amplitudes térmicas... é a autenticidade do planalto mirandês engarrafada e pronta a ser descoberta. A tradição aliada à moderna tecnologia da adega, fazem nascer vinhos diferenciadores, modernos, estruturados e complexos, mas elegantes ao mesmo tempo.

Terras de Mogadouro Branco 2021
Cor citrina brilhante, aroma intenso e complexo. Destacam-se os aromas florais e frutados. Na boca, acidez bem marcada, em perfeito equilíbrio com frutas exóticas. Final longo, elegante e harmonioso.

Terras de Mogadouro Reserva Rosé 2019
Delicada cor de casca de cebola. Aroma a frutos vermelhos com notas de flores secas. Na boca apresenta boa estrutura, suavidade e uma frescura surpreendente.

Terras de Mogadouro Tinto 2019
Cor rubi, encorpado, aroma intenso a frutos vermelhos e flores silvestres, com algumas notas de amoras. Na boca apresenta volume, acidez bem incorporada com frutos vermelhos maduros e taninos sedosos. O final é longo, harmonioso e elegante.

Nome da Empresa: Wine Indigenus, Lda.
Morada: Largo Trindade Coelho nº24
5200-213 Mogadouro
Email: tmogadouro@wineindigenus.pt
Website: www.portugalvineyards.com
Telemóvel: 917482827



Vinho

Unamontes

É na adega da Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros que se produz o vinho comercializado sob a marca *Unamontes*. Construída na década de sessenta tem uma capacidade de transformação de uvas que se tem mostrado eficaz e suficiente para as quantidades de uvas entregues pelos cooperantes.

Para dar uma resposta eficaz às entregas dos cooperantes, foi adquirido no ano de 2015 um novo desengaçador-esmagador com capacidade de 23 toneladas/hora, que, juntamente com o esmagador-desengaçador já existente, permitem uma capacidade de transformação de uvas de cerca de 40 toneladas/hora.

Com capacidade para armazenar 800.000 litros de vinho a *Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros, CRL* produz neste momento vinho de mesa tinto com um teor alcoólico que varia entre os 12% e os 14%. O embalamento é feito em Bag-in-box, em garrafão e em garrafa.

Nome da Empresa: Cooperativa de Macedo de Cavaleiros
Morada: Lugar de Vale Arcas, Macedo de Cavaleiros
Email: geral@cooperativa-macedo.pt
Website: www.cooperativa-macedo.pt
Telefone: 278 421 145



Vinho

3 Vits

A Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Carvalhais/ Mirandela (EPADRCM), situada em Carvalhais, é a única escola profissional agrícola pública de Trás-os-Montes.

Esta escola é herdeira de uma riquíssima experiência acumulada de 50 anos de ensino agrícola. Procura proporcionar aos alunos uma sólida formação geral, científica e técnica, facultando-lhes contactos com o mundo do trabalho, como é o caso dos alunos do Curso de Técnico Vitivinícola.

Nada mais coerente do que numa região vitivinícola tão antiga e em crescendo como é a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes, com necessidades em mão-de-obra qualificada de quadros intermédios, existir um curso para jovens, de formação inicial e de nível IV nesta área. O vinho *3Vits* surge assim como "fruto motivador" dos trabalhos práticos desenvolvidos pelos alunos ao longo dos seus 3 anos de ensino/ aprendizagem na escola.

3 Vits Vinho Tinto

É um vinho elaborado a partir das uvas das vinhas velhas da escola, conduzidas em Guyot e instaladas em patamares de duas linhas e em vinha ao alto que lhes potencia boas maturações. Essencialmente produzido a partir das castas tradicionais da região, a Touriga Nacional, a Touriga Franca, a Tinta Roriz, a Tinta Amarela e o Alicante Bouschet, o que lhe transmite identidade, personalidade, sabores e aromas com notas salientes a frutos vermelhos. A sua acidez é marcada por um final de boca distinto.

Vinho Rosé

É um vinho elaborado a partir da seleção das uvas tintas das vinhas velhas da escola. Essencialmente produzido a partir das castas tradicionais da região, a Touriga Nacional, a Touriga Franca, a Tinta Roriz, a Tinta Amarela, o que lhes transmite identidade, personalidade, sabores e aromas com notas salientes a frutos vermelhos mais frescos e acídulos, bem como um ligeiro toque floral.

Nome da Empresa: Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Carvalhais - Mirandela
Morada: Apartado 70 Carvalhais
5370-081 Mirandela
Email: geral@epacarvalhais.com
Website: www. epacarvalhais.com
Telefone: 278 201 010

PRODUTOS NÃO ALIMENTARES



Produtos
não
alimentares

CUT OUT

A Cut Out transforma madeira sustentável em objetos que celebram a natureza, a cultura e a identidade de Trás-os--Montes. Porta-chaves, ímanes, bases de copos, tábuas de corte, tabuleiros, individuais, postais, cadernos, marcadores, mesas, candeeiros, presépios, brincos, colares e muito mais — cada peça é desenhada e produzida localmente, com autenticidade e respeito pelo território.

Inspirada pela paisagem transmontana, pelas tradições e pelas formas da terra, a Cut Out cria peças funcionais e decorativas que transportam consigo o carácter do lugar onde nascem. Mais do que objetos, são manifestações materiais de uma visão: dar forma ao invisível, valorizar o quotidiano e ligar quem usa ao território de origem.

A sua missão passa por incentivar uma (re)descoberta de Trás-os-Montes através do design e da construção de objetos. Assente numa forte ligação entre o espaço e quem o habita, a marca promove a curiosidade, a memória e o conhecimento sobre a região.

Cada criação resulta de um processo onde o design se cruza com a experimentação do espaço e com a complexidade humana — física, emocional e simbólica. São peças que comunicam valores, acolhem histórias e preservam a identidade transmontana.

Nome da Empresa: MorphoPolis,
Oficina de Arquitectura, Lda
Morada: Rua José Alves de Mariz nº9
5300-331, Bragança, Portugal
Email: geral.cutout@gmail.com
Website: www.bycutout.com
Telefone: 273 459 128
Redes Sociais: Cut Out



Produtos não alimentares

Kit Merendeiro

O desejo de dominar e transformar as matérias para a criação de nobres artefactos está na origem da Cutelaria Martins e da sua icónica linha de produtos. Desde 1954 que esta empresa se assume como herdeira de uma atividade ancestral, sob a premissa de projetar o presente de olhos postos no futuro.

Os produtos Martins Palaçoulo, enquanto peças de silhueta simples, fazem jus à região que representam, assumindo-se como um dos elementos mais distintivos e característicos do quotidiano dos transmontanos. A história e a cultura deste povo são a âncora do seu desenvolvimento e alicerces para as peças definindo a sua forma, o seu volume.

Feitos a partir de matérias-primas cuidadosamente selecionadas e de um saber de experiência feito, os artigos são produzidos segundo metodologias tradicionais, o que lhes confere uma identidade única.

O Kit merendeiro é composto por uma tábua em madeira de faia e pela ambivalente faca de Queijos e Enchidos.

Este produto foi desenvolvido com base nos hábitos e na cultura das populações do interior de Portugal no uso de uma tábua e uma faca para cortar queijos e enchidos à hora da merenda.

O baixo relevo da tábua e o íman que fixa a lâmina da faca, tornam o conjunto compacto e elegante, permitindo que seja pendurado em segurança.

Nome da Empresa: José Maria Martins, Cutelaria Tradicional de Palaçoulo, Lda
Morada: Rua da Indústria nº5
5225-032, Palaçoulo, Miranda do Douro
Email: info@cutelariamartins.com
Website: www.cutelariamartins.com
Telefone: 273 459 128