

Alcatra

Guiso de ternero "Alcatra" | Pot roasted rumpsteak | Ragout de viande "Alcatra" | Schwanzstueck

Açores

INGREDIENTES

(para 6 pessoas)

- **1 kg** de rabadilha
- **750 g** de chambão com osso (ou 750 g de chambão e 750 g de cachaço)
- **65 g** de manteiga
- **125 g** de toucinho fumado
- **3** cebolas grandes
- **3** dentes de alho
- **4** bagas de pimenta-da-jamaica
- **5** grãos de pimenta
- **1** folha de louro
- **1** pau de canela
- **1** colher de sopa de vinagre
- Vinho branco (ou de cheiro)
- Sal

PREPARAÇÃO

Corta-se a carne em pedaços grandes.

Unta-se o alguidar (tradicionalmente um alguidar de barro não vidrado) com manteiga ou banha.

Corta-se o toucinho em pedacinhos ou em tiras, e as cebolas e os alhos às rodela finas. Coloca-se no fundo do alguidar uma camada de cebola com parte do toucinho, alho, louro, canela, pimentas e sal, sobrepõe-se uma camada de carne, depois outra de cebola com toucinho, alho, louro, canela, pimentas e sal, e repetem-se as camadas até esgotar os ingredientes, sendo a última ser de cebola.

Cobre-se tudo com uma chávena de água, com o vinagre e com o vinho branco ou, se tiver e quiser seguir a tradição regional, vinho de cheiro.

Espalha-se por cima a manteiga em bocadinhos.

Leva-se ao forno durante 3 a 4 horas (segundo a qualidade da carne), virando a carne de vez em quando. Se for necessário, junta-se um pouco mais de água.

EMPRATAMENTO

Serve-se a ferver, no alguidar em que é cozinhada, e acompanha-se com massa sovada.

Caldo de Peixe

Caldo de pescados | Fish broth | Potage de poissons | Fischbruehe

Açores

INGREDIENTES

(para 6 pessoas)

- **3,5 kg** de peixe de várias espécies (bicuda, sargo, muge, roucas, garoupa, lírios, etc.)
- **400 g** de tomate
- **4** Cebolas
- **400 g** de batatas
- **1 dl** de azeite
- **1,5 dl** de vinho branco
- **1** Ramo de salsa
- **2** Folhas de louro
- **4** bagas de pimenta-da-jamaica (pau de cravo)
- **2** Colheres de massa de malagueta
- Açafior (açafraão)
- Vinagre
- Sal

PARA O MOLHO CRU

- 1 Molho de salsa
- 4 cabeças de alho
- 2 Colheres de sal grosso
- Açafior
- Vinagre

PREPARAÇÃO

Arranja-se o peixe, corta-se em postas grossas, coloca-se num tacho com água e leva-se a cozer em lume brando, juntamente com o tomate e as cebolas cortados aos quartos, as batatas cortadas às rodela grossas, o vinho branco, o azeite, a salsa, o louro, a pimenta-da-jamaica, a massa de malagueta, e o açafior, o vinagre, e o sal, a gosto.

À parte, cozem-se batatas inteiras descascadas (uma por pessoa).

MOLHO

Pisam-se num almofariz os dentes de alho sem lhes retirar a pele (roxa, de preferência), juntamente com o sal grosso, a salsa, o açafior e um pouco de vinagre, até fazer uma papa.

Junta-se um pouco de água, batendo.

Rectifica-se os temperos.

EMPRATAMENTO

Põe-se o tacho na mesa e tira-se o peixe para uma travessa. Coloca-se em cada prato uma posta de peixe de cada espécie e uma batata inteira e rega-se com o molho cru (verde).

Serve-se o caldo ao mesmo tempo, em tigelas, levando cada tigela uma colher de molho cru.

Acompanha-se o peixe e a batata com o caldo que se vai bebendo aos golinhos.

Polvo Guisado

Guiso de pulpo | Red wine stewed Octopus | Ragout de poulpe au vin rouge | Geschmorte Krake

Açores

INGREDIENTES

(para 8 pessoas)

- 3 polvos médios
- 4 cebolas grandes
- 4 dentes de alho
- 1 colher e meia de sopa de azeite
- 1 colher e meia de sopa de banha
- 1 colher de sopa de massa de pimenta (picante)
- Pimenta em grão
- Grãos de pimenta-da-jamaica
- 1 ramo de salsa
- 1 folha de louro
- 1 copo de vinho branco (1,5 dl)
- 1 colher e meia de sopa de vinho do Porto
- 2 copos de vinho tinto ou, de preferência, por mais tradicional, vinho de cheiro)
- Sal
- Piri-piri

PREPARAÇÃO

Batem-se os polvos, arranham-se, lavam-se e cortam-se em pedacinhos.

Deitam-se num tacho o azeite, os alhos picados, as cebolas em rodela finas, e a banha

Leva-se ao lume e, quando a cebola ficar translúcida, juntam-se os bocados de polvo e deixa-se cozinhar, retirando e reservando o líquido que o polvo vai largando.

Junta-se outra vez o líquido que o polvo largou logo que se verifique que começa a ficar sem líquido suficiente, e adiciona-se a massa de pimenta (malagueta), o ramo de salsa, o louro e as pimentas em grão.

Rega-se o polvo com o vinho branco, o vinho do Porto e, a pouco e pouco, o vinho tinto, quando o polvo estiver macio, e deixa-se ferver, suavemente, até apurar.

No final, rectifica-se o sal.

EMPRATAMENTO

Serve-se com batata cozida e pão de milho.

Queijadas de Vila Franca do Campo

Quesada Dulce de "Vila Franca do Campo" | Vila Franca do Campo Cheese tartlets

Tartelettes douces de fromage «Vila Franca do Campo» | Kleine Kaesekuchen auf Vila Franca do Campo Art

Açores

INGREDIENTES

PARA A MASSA

- 250 g de farinha
- 3 gemas pequenas ou 1 ovo inteiro
- ½ colher de sopa de banha
- 1 colher de sopa rasa de manteiga
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- Sal

PARA O RECHEIO

- 2 litros de leite cru e coalho
- 6 gemas
- 1 clara
- 250 g de açúcar
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 colher de sopa rasa de farinha
- Açúcar em pó (açúcar inglês ou de confeitiro)

PREPARAÇÃO

1 | 2

O recheio prepara-se o recheio de véspera, amornando ligeiramente o leite e juntando o coalho, segundo as instruções da embalagem.

Abafa-se o recipiente e deixa-se coalhar, sem se mexer.

Retira-se o coalho para um pano e espreme-se para extrair o soro, até obter uma massa seca, que se amassa bem, para ficar muito fina.

Junta-se o açúcar, as gemas ou a gema e a clara, a manteiga e a farinha ao preparado anterior e, depois de tudo bem envolvido, leva-se a cozer em lume brando, só até levantar fervura, retira-se do lume, deixa-se de arrefecer um pouco, passa-se por uma peneira ou por um passador fino e conserva-se no frigorífico.

A massa prepara-se no dia seguinte, amassando todos os ingredientes indicados com um pouco de água morna, de forma a obter uma massa que se possa estender. Embrulha-se esta massa num guardanapo e deixa-se descansar.

(CONTINUA NO SLIDE SEGUINTE)

Queijadas de Vila Franca do Campo

Quesada Dulce de "Vila Franca do Campo" | Vila Franca do Campo Cheese tartlets

Tartelettes douces de fromage «Vila Franca do Campo» | Kleine Kaesekuchen auf Vila Franca do Campo Art

Açores

INGREDIENTES

PARA A MASSA

- 250 g de farinha
- 3 gemas pequenas ou 1 ovo inteiro
- ½ colher de sopa de banha
- 1 colher de sopa rasa de manteiga
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- Sal

PARA O RECHEIO

- 2 litros de leite cru e coalho
- 6 gemas
- 1 clara
- 250 g de açúcar
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 colher de sopa rasa de farinha
- Açúcar em pó (açúcar inglês ou de confeitiro)

PREPARAÇÃO

1 | 2

Polvilha-se a massa com farinha, estende-se com o rolo para ficar muito fina e corta-se com um copo ou um corta-massas em círculos de 12 cm de diâmetro. No centro de cada círculo coloca-se um montinho de recheio e, com um palito de madeira, puxa-se a massa para cima, encostando-a ao recheio e fazendo como que uma caixa canelada.

Coloca-se à volta de cada queijada uma tira de papel vegetal com cerca de 2 cm de altura para amparar a massa, prendendo o papel com um alfinete.

Cozem-se as queijadas em forno médio e, depois de cozidas, polvilha-se abundantemente a respectiva superfície com açúcar em pó.

Sopas do Espírito Santo

Sopas “Espírito Santo” | *Espirito Santo soup* | *Soupe “Espírito Santo”* | *Stark gewuerzte Fleischsuppen*

Açores

INGREDIENTES

(para 8 pessoas)

- **2 kg** de carne de vaca (do peito)
- **400 g** de toucinho fumado
- **300 g** de fígado de vaca
- **150 g** de sangue de vaca coalhado (facultativo)
- **1** chouriço de carne
- **4** folhas de couve galega ou portuguesa
- **1** pau de canela
- **8** bagas de pimenta-da-jamaica
- **8** grãos de pimenta
- **1** copo de vinho tinto ou branco
- **150 g** de manteiga
- **1** colher de sopa de canela em pó
- **1** folha de louro
- Colorau
- Raminhos de endro e de hortelã (ou coentros)
- **1** pão de trigo médio (duro)
- **1** concha de molho de carne assada à antiga
- Sal

PREPARAÇÃO

Foi previamente cozinhada e reservada uma carne assada à antiga (ganso redondo, chã de dentro ou lombo, com ou sem osso).

Coloca-se numa panela com água fria a carne, o sangue, o chouriço, o toucinho fumado, o fígado, as folhas de couve, o vinho, as pimentas, o louro, o colorau, o sal, e o pau de canela.

Deixa-se cozer, lentamente.

Corta-se o pão ao meio, no sentido horizontal, barra-se com manteiga, coloca-se numa terrina com o miolo virado para cima, polvilha-se com canela e espalham-se por cima os raminhos de hortelã e de endro (ou de coentros). Rega-se com o molho da carne assada, previamente aquecido e passado por um passador, e o caldo da sopa suficiente para embeber bem o pão. Deixa-se abeberar um pouco.

Retiram-se as folhas de couve, que não são para comer, e deita-se o restante caldo.

EMPRATAMENTO

Coloca-se numa travessa a carne assada à antiga e juntam-se, ao mesmo tempo que a sopa, as carnes cozidas e cortadas.

Produtos Tradicionais Certificados

Índice



Índice

CLIQUE NOS PRODUTOS PARA IR PARA A RESPECTIVA PÁGINA

1 | 2 | 3



ALHEIRA DE BARROSO | MONTALEGRE

ALHEIRA DE BOTICAS

AMÊNDOA

AMEIXA D' ELVAS

ANANÁS DOS AÇORES/ S. MIGUEL

ANONA DA MADEIRA

ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS
RIBATEJANAS

AZEITE DE MOURA

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES

AZEITES DA BEIRA INTERIOR (Azeite
da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa)

AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR

AZEITES DO NORTE ALENTEJANO

AZEITES DO RIBATEJO

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA
DE FREIXO

AZEITONAS DE CONSERVA DE ELVAS
E CAMPO MAIOR

BACALHAU DE CURA TRADICIONAL
PORTUGUESA

BANANA DA MADEIRA

BATATA DOCE DE ALJEZUR

BORREGO DA BEIRA

BORREGO DE MONTEMOR-O-NOVO

BORREGO DO BAIXO ALENTEJO

BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO

BORREGO SERRA DA ESTRELA

BORREGO TERRINCHO

CABRITO DA BEIRA

CABRITO DA GRALHEIRA

CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO

CABRITO DE BARROSO

CABRITO DO ALENTEJO

CABRITO TRANSMONTANO

CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE

CARNE ALENTEJANA

CARNE AROUQUESA

Índice

CLIQUE NOS PRODUTOS PARA IR PARA A RESPECTIVA PÁGINA

1 | 2 | 3



CARNE BARROSÃ

CARNE CACHENA DA PENEDA

CARNE DA CHARNECA

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO
OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO

CARNE DE BOVINO CRUZADO
DOS LAMEIROS DO BARROSO

CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO

CARNE DE PORCO ALENTEJANO

CARNE DO MINHO

CARNE DOS AÇORES

CARNE MARINHOA

CARNE MARONESA

CARNE MERTOLENGA

CARNE MIRANDESA

CASTANHA DA TERRA FRIA

CASTANHA DE PADRELA

CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA

CASTANHA MARVÃO | PORTALEGRE

CEREJA DA COVA DA BEIRA

CEREJA DE SÃO JULIÃO | PORTALEGRE

CHOURIÇA DE CARNE
DE BARROSO | MONTALEGRE

CHOURIÇA DE CARNE OU LINGUIÇA
DE VINHAIS

CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO
| MONTALEGRE

CHOURIÇO DE CARNE DE ESTREMOZ
E BORBA

CHOURIÇO DE PORTALEGRE

CHOURIÇO GROSSO DE ESTREMOZ
E BORBA

CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE

CITRINOS DO ALGARVE

CORDEIRO BRAGANÇANO

CORDEIRO DE BARROSO OU ANHO
DE BARROSO OU BORREGO DE LEITE
DE BARROSO

FARINHEIRA DE ESTREMOZ E BORBA

FARINHEIRA DE PORTALEGRE

FOGAÇA DA FEIRA

LINGUIÇA DE PORTALEGRE

Índice

CLIQUE NOS PRODUTOS PARA IR PARA A RESPECTIVA PÁGINA

1 | 2 | 3



LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO
OU CHOURIÇO DE CARNE
DO BAIXO ALENTEJO

LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE

LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE

MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE

MAÇÃ DA BEIRA ALTA

MAÇÃ DA COVA DA BEIRA

MAÇÃ DE ALCOBAÇA

MAÇÃ DE PORTALEGRE

MEL DE BARROSO

MEL DO ALENTEJO

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO

MEL DOS AÇORES

MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE

MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE

MORCELA DE ESTREMOZ E BORBA

OVOS MOLES DE AVEIRO

PÊSSEGO DA COVA DA BEIRA

PAINHO DE PORTALEGRE

PAIO DE BEJA

PRESUNTO DE BARRANCOS

PRESUNTO DE CAMPO MAIOR E ELVAS
OU PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS

PRESUNTO DO ALENTEJO E PALETA
DO ALENTEJO

PRESUNTO DO BARROSO

QUEIJO DE AZEITÃO

QUEIJO DE NISA

QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA

QUEIJO SERRA DA ESTRELA

REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA

SALPICÃO DE BARROSO | MONTALEGRE

SALPICÃO DE VINHAIS

SANGUEIRA DE BARROSO | MONTALEGRE

TRAVIA DA BEIRA BAIXA

VITELA DE LAFÕES

OUTROS PRODUTOS CERTIFICADOS

GLOSSÁRIO

Alheira de Barroso | Montalegre | IGP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Enchido curado pelo fumo, em forma de ferradura de cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado, com sabor e aroma a fumado, muito agradável.



DESCRIÇÃO

Enchido fumado à base de carne e gordura de porco da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro, carne de aves (galinha, peru e/ou pato), coelho e pão, cheio em tripa delgada de porco. As carnes são condimentadas com sal, alho, colorau picante (regionalmente conhecido por «pimento»), colorau doce (ou «pimentão»), salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes.

O enchido é cilíndrico em forma de ferradura, com cerca de 3 cm de diâmetro e cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. Ao corte apresenta cor amarelo - acastanhada, de tonalidade homogénea e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas.

Alheira de Boticas | IG

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Enchido curado pelo fumo, em forma de ferradura, de cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado, passando pelo laranja, dependendo do fumo e dos condimentos.



DESCRIÇÃO

Enchido tradicional fumado, constituído por carne e gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que 50% de sangue Bísaro), carne de galinha e/ou de coelho, por vezes carne de caça (perdiz e coelho bravo) ou pato e pão regional de trigo, tendo como invólucro a tripa delgada de porco. Tem formato de ferradura, de secção cilíndrica e dimensões variáveis, apresentando valores médios de 25 a 35 centímetros de comprimento. O peso oscila entre 150 e 250 gramas. Cor exterior: não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado, passando pelo laranja, dependendo do fumo e dos condimentos, com aspecto marmoreado devido à salsa e à malagueta. Quando confeccionada com carne de caça, o marmoreado é maior e a pigmentação é maior e mais escura. Ao corte, a superfície apresenta uma cor amarelo-acastanhada, passando pela laranja, de tonalidade heterogénea face aos ingredientes usados e suas proporção.

O aspecto interior é de uma pasta fina, consistente e globalmente homogénea, notando-se no entanto obrigatoriamente pedaços de carnes desfiadas e “couratas”, salsa e outros condimentos, quando utilizados. Tem sabor agradável, com gosto muito característico a gordura e carne de porco, ligeiramente ácido e fumado, conferido pelo modo como é confeccionada e pelas quantidades equilibradas das carnes e da gordura de porco, do pão, do alho, do sal e dos restantes condimentos, em que a cebola refogada é de salientar. Nota-se um aroma agradável ao fumo, ao alho e à cebola.

Amêndoas

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Amêndoa grande, muito doce.

DESCRIÇÃO

Amêndoas com casca, proveniente de diversas variedades de *Prunus amygdalus* L. (Parada, Casa Nova, Pestaneta, Duro Italiano, José Dias, Duro Estrada, Dona Virtude, Boa Casta, Bonita de São Brás, Sebastião Guerra, Molar, Amêndoa de um Grão, Gémea e Verdeal), que apresenta características próprias da respectiva variedade, bem desenvolvida, de coloração uniforme e praticamente isentas de defeitos. Apresentam-se com uma espessura entre 11,25 e 21,3 mm, largura entre 13 e 26,7 mm e altura entre 21 e 45,5 mm. O miolo da amêndoa mede 6,3 a 9 mm de espessura, 10 a 15,5 mm de largura e 19,5 a 29,5 mm de comprimento.



Ameixa d'Elvas | DOP

REGIÃO

Alentejo

PARTICULARIDADE

Ameixa da cultivar, *Prunus domestica*, variedade «*Rainha Cláudia verde*», temporã.



Elvas

DESCRIÇÃO

As características das ameixas variam conforme o modo como se apresentam:

- Ameixa d'Elvas fresca** - fruto de forma arredondada, ligeiramente achatada nos pólos, de cor verde, podendo apresentar tons amarelos e rosados, completamente revestido de pruína. Diâmetro mínimo equatorial de 32 mm e um teor de açúcar de, pelo menos, 18º Brix na pré-maturação. A polpa apresenta-se muito succulenta e de aroma intenso característico com uma consistência na pré-maturação de, pelo menos, 13 lb/cm². O caroço é pequeno (não ultrapassando 1,1 g), destacando-se facilmente da polpa.
- Ameixa d'Elvas em passa** - fruto desidratado, não apresentando mais de 30% de humidade, de cor castanha escura, com caroço, sem fendas na epiderme que ponham a descoberto mais de 5 mm ou o caroço, de consistência média a dura, com espessamento da polpa e da pele uniforme e inferior a 10 mm., ligeiramente ácido com, pelo menos, 67% de açúcares totais e sem vestígios do pedúnculo.
- Ameixa d'Elvas confitada** - fruto inteiro de forma arredondada, obtido pelo processo de confitagem, de cor esverdeada ou de cor branca se coberto com massa de açúcar e com um teor mínimo de 70º Brix.

As embalagens eram inicialmente caixas de cartão forradas com um desenho estilizado de flores e frutos a vermelho e azul e a vermelho e verde, modelo este que se manteve sem alterações durante muito tempo e era o único aceite em Inglaterra. A partir de 1856 os forros passam a ser luxuosos, usando ouro e relevo sobre papeis de cor. A partir de 1870 a variedade de forros e papeis recortados atinge o seu auge, passando também a usar-se nos motivos decorativos paisagens regionais. O uso das caixas de cartão e madeira mantém-se até aos nossos dias bem como os dois formatos originais das caixas (redondas e rectangulares). Por vezes, na mesma caixa e para efeito mais decorativo, alternam as filas de ameixa escorrida com filas de ameixa coberta de açúcar. Hoje em dia, e para a ameixa em calda, usam-se boiões de vidro com as tampas cobertas com arrendado de pano, ou, mais prosaicamente com tampas metálicas correntes.

Ananás dos Açores | S. Miguel | DOP

REGIÃO

Açores

PARTICULARIDADE

Ananás cuja polpa tem um sabor acentuadamente agri-doce.

DESCRIÇÃO

Entende-se por ananás o fruto da espécie *Ananas comosus* (L) Merrill da família das Bromeliáceas e variedade Cayene “folhas lisas”. Tem forma cilíndrica, ligeiramente afusado, com casca de cor laranja forte e polpa amarela translúcida. O sabor é agri-doce. Cada fruto pesa entre 900 g e 1500 g.



Anona da Madeira | DOP

REGIÃO

Madeira

PARTICULARIDADE

Fruto subtropical, exótico, produzido na Madeira, de sabor característico e muito agradável.

DESCRIÇÃO

Trata-se da espécie *Anona cherimolia* Mill, cujos frutos são volumosos, de epiderme lisa (anona lisa) ou escamosa (anona de escamas). Os frutos lisos possuem casca fina, com auréolas em forma de U, sem relevo; a polpa é condensada, feculenta, dura e doce, com poucas sementes. Os frutos escamosos têm casca grossa, com auréolas mais profundas e bordos relevados; a polpa é sumarenta, branca, mole e bastante doce, de excelente qualidade. As sementes de cor preta dispõem-se na polpa em número variável com o tamanho e tipo de fruto. É um fruto muito apreciado pela população local e por todos os que visitam a Ilha.



Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas | IGP

REGIÃO

Centro

PARTICULARIDADE

Quando consumido «em branco» (cozido apenas em água), tem cheiro a arroz armazenado de fresco, com um paladar aveludado, fofo e suave. Quando misturado com outros ingredientes, deixa um suave toque dos temperos adicionados, com uma textura cremosa e suave que se prolonga na boca.



DESCRIÇÃO

Entende-se por Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas a cariopse desencasulada da planta *Oryza sativa* L., subespécie Japónica, proveniente da variedade Ariete 2ª Geração. Esta variedade produzida nas Lezírias Ribatejanas tem uma adaptação natural aos factores geográficos e climatéricos, tais como o solo, a temperatura, o número de horas de sol e a água. É a conjugação destes factores que confere ao grão de arroz carolino das Lezírias Ribatejanas uma especificidade única, designadamente ao nível sávido e aromático e da capacidade de absorção. Como os grãos têm um teor inferior de amilose, depois de cozidos ficam pastosos e colantes, evidenciando uma aderência natural entre eles sendo, portanto, os mais adequados na preparação de um arroz cremoso e suave. Após a cozedura verifica-se que o Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas absorve por completo a água usada e, com ela, os aromas e sabores dos ingredientes que compõem o prato. Persiste, em consequência, uma aparência “natosa” em vez de “aguada”, com textura aveludada e cremosa na boca, “macio e almofadado” parecendo que “enche a boca”, quando se está mastigar.

Azeite de Moura | DOP

REGIÃO

Alentejo

PARTICULARIDADE

É um azeite de acidez baixa ou muito baixa, de cor amarela esverdeada, com perfume e sabor frutados, amargo e picante nos primeiros meses seguintes à sua extracção. Muito rico em ácidos gordos monoinsaturados.



DESCRIÇÃO

Azeite que, devido às suas excelentes características químicas e sensoriais, é qualificado como **azeite virgem extra** e **azeite virgem** nos termos da Regulamentação Comunitária.

A variedade de azeitona Verdeal entra na sua composição entre 15 e 20% no máximo, a variedade Cordovil entre 35 a 40% e a variedade Galega na percentagem restante.

O aroma e sabor que lhe são próprios são devidos às variedades Galega e Verdeal. O alto teor de ácidos monoinsaturados provem principalmente da variedade Cordovil.

Azeite de Trás-os-Montes | DOP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Azeite de baixa e muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.

DESCRIÇÃO

O azeite tem excelentes características que permitem a sua qualificação como azeite **virgem** e **virgem extra** nos termos da Regulamentação Comunitária.

As variedades de azeitona empregadas no seu fabrico são a Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.



Azeites da Beira Interior | DOP

(Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa)

REGIÃO

Centro

PARTICULARIDADE

São azeites de baixa a muito baixa acidez, com cor amarela levemente esverdeada a amarela clara levemente esverdeada, com aroma *sui generis* e sabor a fruto.

DESCRIÇÃO

Apresentam características que permitem a sua classificação como azeite *virgem extra* e azeite *virgem* nos termos da Regulamentação Comunitária. A sua produção obedece às condições higio-sanitárias e ambientais de laboração dos lagares e às exigências de acondicionamento, embalagem e rotulagem de azeite.



Azeite do Alentejo Interior | DOP

REGIÃO

Alentejo

PARTICULARIDADE

Este azeite apresenta cor amarela dourada ou esverdeada, aroma frutado suave de azeitona madura e/ou verde e outros frutos, nomeadamente maçã e/ou figo e grande sensação de doce.

DESCRIÇÃO

Azeite que possui as características que permitem qualificá-lo como azeite **virgem extra** e **azeite virgem** nos termos da Regulamentação Comunitária. É obtido por processos mecânicos, a partir dos frutos das variedades Galega Vulgar, presente num mínimo de 60%, Cordovil de Serpa e/ou Cobrançosa, presentes num máximo de 40%. São toleradas outras variedades num máximo de 5%, com exclusão absoluta das variedades Picual e Maçanilha.



Azeites do Norte Alentejano | DOP

REGIÃO

Alentejo

PARTICULARIDADE

Azeites de baixa a muito baixa acidez, ligeiramente espessos, frutados, com cor amarelo ouro por vezes ligeiramente esverdeada, perfume e gosto suave, bem característico e agradável ao paladar.

DESCRIÇÃO

Possui as características que permitem qualificá-lo como **azeite virgem extra** e **azeite virgem** nos termos da Regulamentação Comunitária.

É obtido por processos mecânicos, a partir de azeitonas com elevada percentagem da variedade Galega sendo toleradas as variedades Carrasquenha, Redondil, Azeiteira, Cobrançosa, Blanqueta e outras regionais, em percentagens máximas fixadas, sendo interdita a Picual.



Azeites do Ribatejo | DOP

REGIÃO

Centro

PARTICULARIDADE

Azeites de baixa a muito baixa acidez, ligeiramente espessos, frutados e com cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados.

DESCRIÇÃO

Azeite com excelentes características que o qualificam como **azeite virgem extra** e **azeite virgem** nos termos da Regulamentação Comunitária. É obtido de azeitonas com elevada percentagem da variedade Galega, para a sub-região A e de variedades Galega e Lentisca, para a sub-região B.



Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo | DOP

REGIÃO

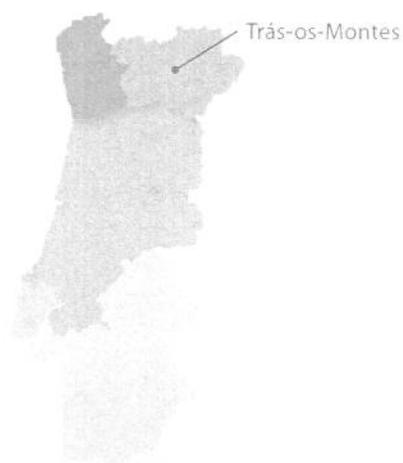
Norte

PARTICULARIDADE

Azeitona de pequena dimensão, de cor verde-amarelado a negro-violáceo, luzidia. É consumida após tratamento, ou em salmoura.

DESCRIÇÃO

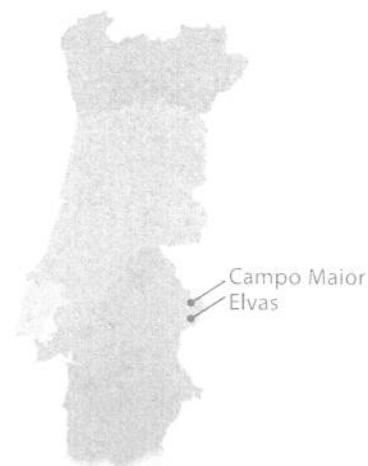
Fruto da oliveira (*Olea europae sativa* Hoffg Link), da variedade Negrinha, consumida após tratamento, ou em salmoura. Tem cor verde- amarelada a negra-violácea, conforme o estado de maturação, forma arredondada, lisa, terminando em ligeiro bico e consistência firme. O caroço é pequeno e destaca-se facilmente da polpa, que constitui cerca de 83% do fruto. Este tem peso de 3 a 5 g e volume de 3 a 5 cm³, em média.



Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior | DOP

REGIÃO

Alentejo



PARTICULARIDADE

As variedades Azeiteira, Carrasquenha, Redondil e Conserva, predominantes na região de Elvas e Campo Maior, têm características próprias. Destaca-se o facto de que a maioria destas variedades apresentam um baixo rendimento em azeite e uma alta produtividade, mostrando assim uma excelente aptidão para a conserva em verde. Pelo facto são as únicas desde sempre usadas no fabrico de "Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior". Nas azeitonas verdes a cor vai de verde claro a verde amarelado e nas azeitonas mistas de verde claro, verde escuro e acerejado a negro.

DESCRIÇÃO

Em consequência da conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na região e com os métodos locais leais e constantes e o saber fazer das populações, as Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior apresentam as seguintes características físicas:

- a) Forma e aspecto exterior - frutos são, isentos de defeitos, não despelados, com epiderme fina e brilho uniforme. O fruto apresenta endocarpo grande e diâmetro máximo na parte mediana, excepto no caso dos da variedade Conserva, em que pode ser deslocado para a base.
- b) Cor - azeitonas verdes (verde claro a verde amarelado) e as azeitonas mistas (verde claro, verde escuro, cerejado, negro).
- c) Calibre mínimo - azeitona verde, curada em salmoura, inteira - 280 a 320 frutos/kg; azeitona verde, curada em salmoura, recheada ou descarçada - 340 a 360 frutos/kg; azeitona verde, ao natural em salmoura, pisada (britada) - 240 a 260 frutos/kg; azeitona mista, ao natural em salmoura, retalhada, aromatizada com orégãos e/ou tomilho - 300 a 320 frutos/kg.
- d) Relação polpa/caroço superior a 5 (sendo o ideal um valor compreendido entre 5 a 12).
- e) Fácil descarçamento.

Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa | ET

REGIÃO

Centro

PARTICULARIDADE

Preparado de acordo com a tradição portuguesa, é exclusivamente obtido a partir de Bacalhau legítimo (da espécie *Gadus morhua*) capturado no Atlântico Norte fresco, refrigerado ou congelado em alto mar, sem cabeça e sem vísceras, com peso superior a 3 quilogramas.



DESCRIÇÃO

No final do complexo processo de cura tradicional o Bacalhau de cura Tradicional Portuguesa apresenta-se inteiro, de primeira categoria, com peso superior a 1,5 kg, pele íntegra e musculatura bem estruturada e firme, coloração característica uniforme entre amarelo pálido e amarelo palha. Ao corte, a musculatura evidencia-se consistente, de cor amarelada com brilho iridescente. A superfície de corte, apresenta os septos de tecido conjuntivo que separam os feixes musculares (lascas) bem distintos. Tem que ter características Químicas e Microbiológicas muito bem especificadas.

Após a cozedura apresenta cheiro característico a bacalhau salgado seco, consistente, com sabor intenso que perdura na boca e aroma agradável pronunciado. A sua textura evidencia-se homogénea, succulenta e tenra. As “lascas”, separam-se com relativa facilidade, mantendo-se íntegras.

Banana da Madeira | DO

REGIÃO

Madeira



PARTICULARIDADE

Quando no estado de maturação adequado, a Banana da Madeira apresenta uma cor amarela, a polpa é creme e o sabor é o característico, embora pouco intenso, a textura é ideal, nem muito mole nem muito dura e não é nem pegajosa nem granulosa. Os frutos apresentam um sabor e um final de boca característico a banana, sendo o primeiro, equilibrado entre o ácido e o doce.

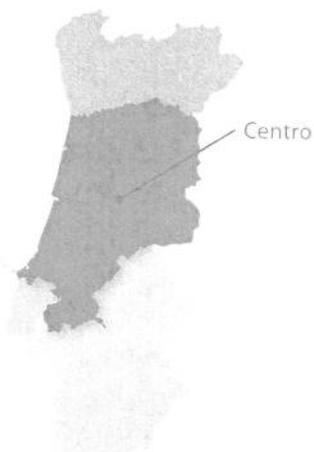
Borrego da Beira | IGB

REGIÃO

Centro

PARTICULARIDADE

O Borrego da Beira é um borrego pequeno, de carne muito tenra e saborosa devido ao seu maneio em pastoreio extensivo na zona da Beira Interior. Devido às suas particularidades também é conhecido por “borrego da canastra” (canastra é o cesto onde tradicionalmente se coloca o borrego) ou “borrego de leite” (o leite constitui o seu único alimento).



DESCRIÇÃO

A carne é rosa clara e tem sabor e cheiro característico a leite. O borrego é resultante de um sistema de exploração das raças ovinas Churra do Campo, Churra Mondegueira e Merino da Beira Baixa e seus cruzamentos, pelo que não é possível descrever o animal tipo.

As raças que lhe dão origem são as seguintes: **Raça Churra do Campo** - tem uma cabeça pequena, de perfil recto, apresentando zonas deslanadas e pigmentadas de castanho ou negro; os cornos são fortes e espiralados nos machos; o tronco é volumoso e estreito, sendo a linha dorso-lombar horizontal. Finalmente os membros são curtos e finos; **Raça Churra Mondegueira** - a cabeça tem volume médio e é deslanada, os cornos estão presentes em ambos os sexos e têm forma de espiral aberta; no tronco, o peito é estreito, a linha dorso lombar horizontal, o ventre de volume médio e a garupa estreita, curta e descaída; os membros são finos mas fortes e deslanados na parte terminal; **Raça Merina da Beira Baixa** - apresenta uma cabeça pequena, larga e curta; cornos ausentes nas fêmeas, mas espiralados, rugosos e de secção triangular nos machos; tronco com pequeno a médio volume, com o garrote e a espádua destacados e totalmente coberto de lã; membros fortes e quase completamente cobertos de lã.

Borrego de Montemor-o-Novo | IGP

REGIÃO

Alentejo

PARTICULARIDADE

Carne de borrego tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência e “flaveur” característico, mas não demasiado intenso. Tem uma textura suave e a gordura de cobertura e a gordura cavitária têm cor branca e consistência firme.



DESCRIÇÃO

Esta carne é obtida a partir de borregos de raça Merino Branco, cuja carcaça pesa de 9 a 12 kg, o que não é usual em Portugal, em que a carcaça de borrego mais consumida tem cerca de 5 a 8 kg. O Merino branco é um ovino de tamanho médio, cuja cabeça é larga e curta. O chanfro é recto nas fêmeas e ligeiramente convexo nos machos. Os cornos estão ausentes nas fêmeas e são enrolados em espiral, rugosos e de secção triangular nos machos. A cabeça está revestida de lã que recobre, por vezes, parte da face e do frontal. O tronco apresenta um todo harmonioso, com a espádua e o ventre regularmente desenvolvidos. Os membros apresentam-se fortes e aprumados, com revestimento lanar, em geral, abaixo dos joelhos e curvilhão.

Borrego do Baixo Alentejo | IGP

REGIÃO

Alentejo

PARTICULARIDADE

Carne de cor rosa claro ou rosa, muito tenra e com grande succulência decorrente da infiltração de gordura a nível inter e intramuscular.

A gordura cavitária é de cor branca e consistência firme. A carcaça apresenta um tecido muscular bem desenvolvido, firme e compacto, com um mínimo de consistência nas fibras e tecido conjuntivo.



DESCRIÇÃO

Os animais que dão origem a esta carne são obtidos por cruzamento das raças Campaniça e Merino branco com outras raças não autóctones. As raças autóctones de onde provêm estes animais podem ser assim descritas: A **Campaniça** é um animal de pequena estatura e de cor branca. A cabeça de tamanho médio, comprida, estreita e arredondada de forma cónica, apresenta-se deslanada, mas com uma poupa no frontal. Os cornos, presentes apenas nos machos, são em forma de espiral aberta. O tronco é pouco volumoso, mas bem proporcionado. Tem uma linha dorso-lombar um pouco mergulhante e garupa de regular largura e comprimento. O úbere é globoso, com tetos bem implantados. Finalmente, os membros são finos e deslanados abaixo dos joelhos e curvilhões. O **Merino branco** é um ovino de tamanho médio, com lã de velo extenso e tochado de madeixas cilíndricas ou quadradas. A cabeça é larga e curta. O chanfro é recto nas fêmeas e ligeiramente convexo nos machos. Os cornos estão ausentes nas fêmeas e são enrolados em espiral, rugosos e de secção triangular nos machos. A cabeça está revestida de lã, a qual recobre por vezes parte da face e do frontal. O tronco apresenta um todo harmonioso, com a espádua e o ventre regularmente desenvolvidos. Os membros apresentam-se fortes e apumados, com revestimento lanar, em geral, abaixo dos joelhos e curvilhão.

Borrego do Nordeste Alentejano | IGP

REGIÃO

Alentejo

PARTICULARIDADE

Carne de borrego tenra e succulenta, com uma textura suave e com alguma gordura intramuscular que lhe confere um sabor característico não muito intenso. A gordura, quer a cavitária quer a de cobertura, é de cor branca e de consistência firme. Esta carne é obtida a partir de ovinos provenientes de cruzamento industrial com a raça Merino branco regional.



DESCRIÇÃO

O *Merino Branco Regional* é um ovino caracterizado pela extensão do seu velo e pela boa qualidade da sua lã, de tamanho médio, com cabeça larga e curta. O chanfro é recto nas fêmeas e ligeiramente convexo nos machos. Os cornos estão ausentes nas fêmeas e são enrolados em espiral, rugosos e de secção triangular nos machos. A cabeça está revestida de lã que recobre, por vezes, parte da face e do frontal. O tronco apresenta um todo harmonioso com a espádua e o ventre regularmente lanar, em geral abaixo dos joelhos e curvilhão (Sobral, Marcelino et al.). Actualmente, os criadores utilizam as fêmeas da raça *Merino Branco Regional* para cruzamentos industriais, com vista à melhoria das carcaças dos seus descendentes.

Borrego Serra da Estrela | DOP

REGIÃO

Centro

PARTICULARIDADE

A carne dos borregos Serra da Estrela é particularmente macia e saborosa, de paladar muito suave, com gordura intersticial e subcutânea bem distribuída.



DESCRIÇÃO

As carcaças de borrego Serra da Estrela são de raça Bordaleira, a qual se distingue pelos cornos em enrolados para a frente e pelo úbere bem desenvolvido nas fêmeas. A raça Bordaleira da Serra da Estrela tem sido, desde tempos imemoriais, seleccionada para a produção de leite, o qual se utiliza na produção do famoso

Queijo Serra da Estrela. Os borregos surgem como um subproduto desta actividade principal. A raça Bordaleira da Serra da Estrela é de tamanho medeolíneo e de cor branca. A cabeça é piramidal e deslanada. O tronco é bem proporcionado, sendo a região dorso-lombar horizontal mas pouco larga. Finalmente, os membros são compridos, finos e também deslanados.

Borrego Terrincho | DOP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Carne de cor muito clara, tenra, com gordura quase ausente e com sabor ainda a leite.



DESCRIÇÃO

As carcaças são obtidas por abate de borregos, muito jovens, da raça Churra da Terra Quente, que constitui 98% do efectivo ovino desta zona, criados no seu solar, os quais têm a particularidade de apresentar uma pequena poupa na testa, donde saem os cornos em espiral aberta.

Os animais desta raça são mediolíneos, de tripla função: carne, leite e lã. Têm a cabeça comprida, a testa plana com pequena poupa, chanfro comprido e convexo, cornos em espiral aberta, rugosos e de secção triangular. No tronco, o peito é estreito e a região dorsolombar é horizontal. O úbere é bem desenvolvido, globoso, com sulco mediano e de regular inserção. Os membros são finos, mas vigorosos e deslanados nas extremidades livres. A análise global de percentagens de tecidos em borregos de leite desta raça mostrou cerca de 61% de músculo, 13% de gordura e 25% de osso.

Cabrito da Beira | IGP

REGIÃO

Centro

PARTICULARIDADE

Carne de cor rosa-pálida, decorrente da sua alimentação quase exclusiva de leite materno. A carne é muito tenra, clara e de gosto suave aleitado.



DESCRIÇÃO

As carcaças são obtidas a partir de cabras das raças Charnequeira e Serrana e seus cruzamentos. Resultando estas carcaças do cruzamento de duas raças, não obedecem a um padrão único, no entanto, as raças de que resultam podem ser assim descritas:

Raça Serrana - a sua origem está na Serra da Estrela; tem pequena estatura, pelagem preta, castanha e ruça, podendo apresentar coloração amarela nos membros, focinho, face, arcadas orbitárias e orelhas, pêlos lisos, sedosos e compridos; a cabeça é de tamanho médio, apresentando uma frente ampla e ligeiramente abaulada, chanfro largo e rectilíneo, focinho fino, terminando em boca pequena e com lábios delgados; cornos em forma de sabre; tronco de regular desenvolvimento, cauda curta e arrebitada e abdómen pouco volumoso; membros finos e resistentes.

Raça Charnequeira - cabras uma grande corpulência e de pelagem vermelha, pêlo curto e liso; cabeça de perfil rectilíneo ou sub-côncavo e frente convexa; cornos, quando presentes, grandes e ligeiramente inclinados para trás, divergentes e retorcidos nas pontas ou nitidamente espiralados; tronco amplo, com peito estreito e profundo, linha dorso-lombar quase direita mas ligeiramente descaída para a frente e abdómen bem desenvolvido; cauda curta, horizontal e arrebitada na ponta; finalmente, os membros são fortes, curtos e com aprumos regulares.

Cabrito da Gralheira | IGP

REGIÃO

Centro

PARTICULARIDADE

Carne rosada a vermelha acastanhada escura, firme, dura e rígida, muito resistente ao corte, com sabor intenso e próprio, atribuível aos pastos espontâneos de que se alimenta. A carne é muito tenra, visto o animal ser abatido bastante jovem. A gordura é amarelada de distribuição subcutânea escassa e perineal abundante, com textura untuosa.



DESCRIÇÃO

Os animais donde provêm as carcaças são animais da raça Serrana, que se caracterizam pela sua pequena estatura e por uma pelagem preta, sendo os pêlos lisos, sedosos e compridos. A cabeça apresenta uma fronte ampla e ligeiramente abaulada, chanfro largo e retilíneo, focinho fino, terminando em boca pequena e com lábios delgados, apresentando cornos curtos e em forma de sabre. O tronco é de regular desenvolvimento, cauda curta e arrebitada e abdómen pouco volumoso e os membros são finos e resistentes.

Cabrito das Terras Altas do Minho | IGP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Carne de cabrito, muito saborosa e suculenta, de coloração avermelhada e sabor característico, devido à alimentação feita à base de leite materno.



DESCRIÇÃO

A carne de Cabrito das Terras Altas do Minho é obtém-se a partir das raças *Bravia* e *Serrana* e seus cruzamentos, sendo os animais criados no seu solar e alimentados exclusivamente com leite materno até ao mês e meio. As raças de onde provêm estes animais podem ser assim descritas:

Raça Bravia - O seu solar encontra-se nas Montanhas do Alto Minho e do noroeste de Trás os Montes. Tem uma pelagem onde domina a cor castanha ou a preta. A cabeça é triangular e os cornos pequenos, fino e erectos ou ligeiramente curvados para trás. O tronco é pouco desenvolvido, tendo uma linha dorsolombar recta, a garupa é descaída. Os membros são curtos e finos.

Raça Serrana - A sua origem está na serra da Estrela. Tem uma pelagem preta, castanha e ruça, podendo apresentar coloração amarela nos membros, focinho, face, arcadas orbitárias e orelhas, pêlos lisos, sedosos e compridos. Tronco de regular desenvolvimento, cauda curta e arrebitada e abdómen pouco volumoso. Membros finos e resistentes.

Cabrito de Barroso | IGP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Carne de cabrito, de cor avermelhada e com sabor característico, muito agradável e succulenta decorrente em grande parte das condições ecológicas da região e de factores humanos que contribuíram para o melhoramento genético dos animais e sua adaptabilidade à região.



DESCRIÇÃO

Os cabritos de Barroso não têm um tipo definido já que os cabritos são provenientes de cruzamento livre de animais da raça Bravia com animais da raça Serrana. Estas raças caracterizam-se por:

Raça Bravia - o seu solar encontra-se nas Montanhas do Alto Minho e do noroeste de Trás-os-Montes; tem uma pelagem onde domina a cor castanha ou a preta; a cabeça é triangular e os cornos pequenos, finos e erectos ou ligeiramente curvados para trás; o tronco é pouco desenvolvido, tendo uma linha dorso lombar recta, com a garupa descaída, os membros são curtos e finos.

Raça Serrana - a sua origem está na serra da Estrela; a pelagem é preta, castanha e ruça, podendo apresentar coloração amarela nos membros, focinho, face, arcadas orbitárias e orelhas; pêlos lisos, sedosos e compridos; tem tronco de regular desenvolvimento, cauda curta e arrebitada e abdómen pouco volumoso; membros finos e resistentes.

Cabrito do Alentejo | IG

REGIÃO

Alentejo



PARTICULARIDADE

As carcaças de Cabrito do Alentejo apresentam um baixo teor de tecido adiposo, nomeadamente a nível intramuscular e subcutâneo.

A gordura é bastante insaturada, existindo uma deposição de ácidos gordos insaturados na gordura subcutânea. Esta ausência relativa da gordura permite aos animais mais jovens apresentarem gordura de cor branca e carne pálida; os animais mais adultos apresentam um estado de gordura médio a alto, de cor amarelada e cor de carne de rosa a vermelho. A carne é considerada como de elevada qualidade pela tenrura, suculência e palatibilidade únicas.

DESCRIÇÃO

Carcaça inteira, meia carcaça, peças não embaladas ou embaladas em vácuo ou em atmosfera controlada, em sacos ou em cuvetes, refrigerados ou congelados, obtidos a partir do abate de caprinos inscritos no Livro de Nascimento, filhos de pai e mãe inscritos no Livro de Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serpentina, podendo também serem provenientes de emparelhamento terminal em que a linha paterna está inscrita no Livro de Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serpentina. Face ao manejo praticado, as carcaças tomam as seguintes designações e apresentam as seguintes características:

Cabrito de leite: carcaças ou carne proveniente de animais abatidos entre os 30 a 120 dias; o peso da carcaça oscila entre os 4 e os 6,5 kg;

Chibo: carcaças ou carne proveniente de animais abatidos entre os 80 a 180 dias; o peso da carcaça oscila entre os 6,5 e os 13 kg;

Cabra: carcaças ou carne proveniente de animais adultos.

Cabrito Transmontano | DOP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Carne de cabrito que se diferencia pela qualidade organoléptica, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

DESCRIÇÃO

A Carne de Cabrito Transmontano é proveniente de animais da raça *Serrana*. Os animais da raça *Serrana* caracterizam-se pela sua pelagem ruça e distinguem-se por terem uma cabeça triangular, de dimensão média, com a fronte ampla e ligeiramente abaulada, o chanfro largo e rectilíneo e cornos de secção triangular e ligeiramente dirigidos para trás. O tronco é de regular desenvolvimento, apresentando-se lateralmente achatado. O dorso e os rins são descarnados, mas rectilíneos. Finalmente, os membros mostram-se finos e resistentes.



Cacholeira Branca de Portalegre | IGP

REGIÃO

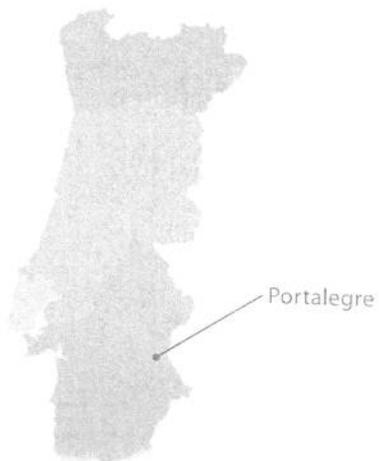
Alentejo

PARTICULARIDADE

Enchido de cor acinzentada, brilhante.

DESCRIÇÃO

Enchido tratado por escaldão, constituído basicamente por fígado e outros órgãos internos e gorduras de porco da raça Alentejana, adicionados de condimentos. Apresenta forma de ferradura com comprimento máximo de 50 cm e diâmetro de 3 a 5 cm. O aspecto exterior do enchido é castanho-escuro acinzentado, brilhante, de consistência semi-mole e invólucro bem aderente à massa. Interiormente apresenta o aspecto, ao corte oblíquo, de uma massa homogénea perfeitamente ligada, com aspecto marmoreado, de cor castanha acinzentada de diversas tonalidades. O sabor é agradável e pouco salgado.



Carne Alentejana | DOP

REGIÃO

Alentejo

PARTICULARIDADE

Carne de grão fino, muito saborosa e succulenta obtida a partir de Bovinos da raça Alentejana, que se caracterizam por apresentar uma pelagem vermelha escura, tipo longilíneo bastante comprido e a cauda muito encabelada.



DESCRIÇÃO

Carne cuja cor varia entre rosa escura e vermelha escura, com gordura firme, não exsudativa de cor entre branca e amarela, com pH inferior a 6, de grão fino, muito saborosa e succulenta. É obtida a partir de bovinos da raça Alentejana. Esta raça apresenta pelagem vermelha escura, com tons que vão de trigueiro ao retinto cor de mogno e cauda muito encabelada, de pelagem vermelha. É convexilínea de tipo longilíneo bastante comprido. A cabeça tem um perfil convexo ou sub-convexo, fronte ligeiramente convexa sobretudo no sentido transversal e de ventas almaradas. O pescoço é curto, espesso, horizontal e provido de barbela, a qual tem uma larga e comprida dobra. O dorso, lombo, e garupa são compridos e largos. Os membros são de tamanho e grossura média, bem musculados e regularmente apumados. Comercialmente pode apresentar-se como **"Carne de vitela"** (carcaças de animais abatidos até aos 6 meses); **"Carne de vitelão"** (carcaças de animais abatidos entre os 6 e os 13 meses e com peso de carcaça até aos 180 kg, **"Carne de novilha"** (carcaças de fêmeas abatidas entre os 13 e os 30 meses, sem parição) e **"Carne de novilho"** (carcaças de machos com peso mínimo de 180 kg e abatidos entre os 13 e os 30 meses), **"Vaca"** (carne de fêmeas com mais de 30 meses e mais de 180 kg de peso de carcaça) e **"Touro"** (carne de machos com mais de 30 meses e mais de 180 kg de peso de carcaça).

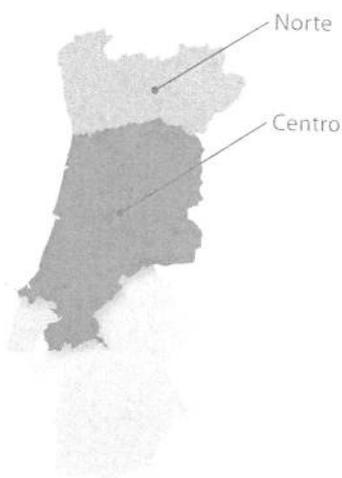
Carne Arouquesa | DOP

REGIÃO

Centro e Norte

PARTICULARIDADE

Carne ligeiramente húmida o que denota suculência de tal forma que a torna particularmente apta para ser assada nas brasas ou grelhada em chapa apropriada. provém de bovinos da raça Arouquesa.



DESCRIÇÃO

Tem cor que vai de rosa-pálida a rosa-clara, nos animais jovens, a vermelha escura, nos animais adultos. A gordura apresenta uma coloração branca a amarela, distribuída homogeneamente, apresentando o músculo um grão fino e sendo a consistência firme. Esta carne é obtida a partir de animais da raça Arouquesa que têm uma estatura meã e corpulência média (1,18 a 1,24 m, ao garrote, nas fêmeas e 1,48 a 1,52 m nos machos) e cabeça eumétrica. Na cabeça nota-se uma certa saliência das órbitas oculares e o focinho negro destaca-se da orla de pelos de cor creme que o rodeiam. O tronco destes animais é harmonioso, espesso e roliço. Os membros são compridos e bem conformados o que revela uma adaptação às serranias onde estes animais vivem. As pelagens vão do castanho à cor palha. Estes animais são apresentados comercialmente nas seguintes categorias: "**Vitelo**", macho ou fêmea a partir de 5 até aos 9 meses de idade e com peso de carcaça entre 70 e 135 kg; "**Novilho**", macho ou fêmea sem parto, com idade entre os 9 meses e 2 anos e com peso de carcaça entre 135 e 230 kg; "**Vaca**", fêmeas com idade entre 2 e 4 anos e com peso de carcaça mínimo de 150 kg; "**Boi**", macho castrado com idade entre dois e cinco anos e com peso de carcaça mínimo de 150 kg.

Carne Barrosã | DOP

REGIÃO

Norte



PARTICULARIDADE

Carne particularmente suculenta, tenra e fina que a torna apta para ser cozinhada com muito poucos condimentos. Provém de bovinos da raça Barrosã, que têm como particularidade a cabeça de perfil côncavo, as arcadas orbitárias bastante salientes e os cornos compridos e dirigidos para frente, recurvando-se depois para diante e virando-se as suas pontas para baixo.

DESCRIÇÃO

A Carne Barrosã tem uma cor rosada a vermelha escura, com gordura branca a branca suja, conforme se trate de vitela ou animal adulto.

A carne é tenra, suculenta e saborosa ou muito saborosa dependendo da idade do animal. Esta carne bovina apresenta-se no mercado como: "**Carne de Vitela**", carcaça de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade com peso compreendido entre 70 e 130 kg; "**Carne de Novilho**", carcaça de animais cujas idades variam entre 9 e 36 meses, com o peso mínimo de 130 kg; "**Carne de Vaca**", carcaça de animais abatidos entre os três e quatro anos de idade e com peso

mínimo de 130 kg. De acordo com Silvestre Bernardo Lima podemos afirmar que estes animais são de "corpurationa meã, o rolo do corpo é espesso, atirando para o arredondado...". A sua pelagem é castanho-clara tendendo para a cor palha ou para o acerejado. São animais de cabeça curta e larga, com uma fronte quadrada e deprimida no centro, donde resulta uma pronunciada saliência orbitária, os olhos são muito aflorados com pestanas muito escuras. O tronco destes animais é largo, fundo e horizontal. Finalmente, os membros são de extremidades pouco desenvolvidas, bem aprumadas e pouco ossudas.

Carne Cachena da Peneda | DOP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Carne de bovino muito tenra e succulenta, obtida a partir de animais de raça Cachena, que tem como particularidade o seu pequeno tamanho e os cornos de forma helicoidal.



DESCRIÇÃO

Carne de cor entre rosa pálida a vermelha muito clara, com gordura de cor branca a cremosa, homogeneamente distribuída. O músculo é de grão fino, sendo a carne tenra e ligeiramente húmida o que denota succulência. Os animais abatidos para consumo são: “**Vitela**”, carcaças de macho ou fêmea, com idade compreendida entre os 4 e os 9 meses, e peso de carcaça entre os 70 e 120 kg e “**Novilho**”, carcaças de macho, entre os 9 e os 24 meses e com peso entre os 120 e 210 kg. Carne de bovino obtida a partir de animais da raça Cachena, raça rústica e autóctone criada no seu solar de origem, que tem como particularidade o seu pequeno tamanho e os cornos de forma helicoidal. Estes animais têm uma altura de 1 m ao garrote, pelagem castanha clara e cabeça longa onde se notam os cornos em forma de saca-rolhas. Os membros são bastante fortes como adaptação ao seu meio natural. Os vitelos têm à nascença um peso variável entre os 23 e os 25 kg. Os animais que estão de acordo com o padrão da raça são inscritos no Registo Zootécnico.

Carne da Charneca | DOP

REGIÃO

Lisboa, Vale do Tejo e Alentejo

PARTICULARIDADE

Carne obtida a partir de bovinos de raça bovina Preta (Gado da Terra), cujo aroma e sabor a tornam facilmente reconhecida pelos seus consumidores habituais.

DESCRIÇÃO

Carne de cor rosa escura a vermelha escura com gordura de cor variável de branca a branca amarelada, não exsudativa e com consistência firme. Tem fraca acumulação de gordura de cobertura. É obtida a partir de bovinos de raça bovina Preta (Gado da Terra). A pele e as mucosas têm cor negra. Considera-se “Carne de Vitela” a obtida a partir de carcaças com peso entre 120 e 200 kg e “Carne de Novilho” a obtida a partir de carcaças com pesos variáveis entre 200 e 400 kg.



Carne de Bísaro Transmontano ou Carne de Porco Transmontano | DOP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Carne muito saborosa, obtida a partir de animais da raça Bísara alimentados à base de castanha.

DESCRIÇÃO

Carne rósea-clara e muito sávida.



Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso | IGP

REGIÃO

Norte

PARTICULARIDADE

Carne suculenta, tenra e muito saborosa, proveniente da desmancha de carcaças de animais da espécie bovina criados num sistema de exploração extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica - os lameiros do Barroso.



DESCRIÇÃO

A Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso apresenta-se comercialmente como: **Vitela** - animais (machos e fêmeas) abatidos ao desmame (até aos 8 meses de idade), com peso da carcaça não superior a 180 kg, com gordura de cobertura e a gordura cavitária de cor branco-marfim e consistência firme. O músculo é de cor rosada a vermelho claro e a gordura é de cor branca a branco-sujo. Grande suculência e extrema tenrura. Sabor muito característico e inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação.

Novilho - animais (machos e fêmeas) abatidos entre os 9 meses e os 2 anos, com peso da carcaça superior a 180 kg, a gordura de cobertura e a gordura cavitária têm cor branca a branco-sujo e consistência firme. O músculo tem cor vermelha clara a vermelho e a gordura tem cor branca a branco-sujo. Grande suculência e tenrura. Sabor típico e inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação.

Vaca - animais abatidos com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido, com peso da carcaça superior a 180 kg, a gordura de cobertura e a gordura cavitária têm cor branco-sujo e consistência firme. O músculo tem cor vermelho escuro e a gordura tem cor branco-sujo.