

NOSTRO

CHARCUTARIA



NOSTRO CHARCUTARIA

Conta a lenda que as Alheiras foram inventadas pelos judeus que viviam em Portugal no Séc. XVI, para escaparem à Inquisição. Impedidos pela sua religião de comer carne de porco, eram facilmente identificáveis pelos seus perseguidores se não comessem nem fizessem enchidos de porco. Assim, começaram a substituir a carne de porco por uma imensa variedade de outras carnes, envolvidas por uma massa de pão que lhes dava consistência. A receita acabou por ser adoptada pelos Cristãos, mas estes juntavam-lhe a sua tradicional carne de porco. Este tradicional enchido fumado tem, conforme o seu tipo, como principais ingredientes, carne e gordura de porco, carne de aves, pão de trigo, azeite e banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça, a carne de vaca, o salpicão e o presunto.

According to the legend, "Alheiras" were invented by the Jews who lived in Portugal in the 16th century in order to escape the Inquisition. As they were not allowed by their religion to eat pork meat, they were easily recognized by their persecutors if they refused to eat or to prepare pork sausages. Thus, they began replacing pork meat by a large variety of other meats, involved in bread dough for consistency. The recipe ended up being adopted by the Christians, although they added the traditional pork meat. This traditional smoked sausage has, depending on its type, meat and pork fat, bird meat, wheat bread, olive oil and lard, seasoned with salt, garlic and sweet or spicy paprika as main ingredients. Game animals, beef, sausages and ham can also be used as ingredients.

La légende raconte que les saucisses ont été inventées par les juifs qui habitaient au Portugal pendant le XVI^e siècle, pour fuir à l'Inquisition. Comme leur religion ne leur permettait pas de manger de la viande de porc, ils ne mangeaient ni confectionnaient pas de la charcuterie, donc il était alors facile de les identifier par leurs persécuteurs. Ainsi, ils commencèrent à remplacer la viande de porc par une immense variété d'autres viandes, enroulées dans une pâte à pain qui leurs donnaient de la consistance. Cette recette finira par être adoptée par les Chrétiens, mais ceux-ci y ajoutaient leur traditionnelle viande de porc. Cette saucisse fumée traditionnelle a comme principaux ingrédients, selon sa recette, de la viande et de la graisse de porc, de la viande aviaire, du pain, de l'huile d'olive et du saindoux, assaisonnées de sel, d'ail et de paprika et/ou de piment. Peuvent aussi être utilisés comme ingrédients, la viande de gibier, la viande de bœuf, du saucisson et du jambon fumé.



ALHEIRA NORMAL



ALHEIRA ESPECIAL



ALHEIRA AVES



ALHEIRA DE CAÇA



Sabores
das **Quinas**

O Verdadeiro Sabor Português
The Real Portuguese Flavour
La Vrai Saveur Portugaise

Centro de Negócios da Maia - Zona Industrial da Maia
Av. Mora Pinto nº 30 sala 203 4470-000 Maia - Portugal
Tel.: +351 229 470 050 Fax: +351 229 470 059
E-mail: [sqinas@saboresdasquinas.pt](mailto:squinas@saboresdasquinas.pt)

www.saboresdasquinas.pt

NOSTRO CHARCUTARIA



NOSTRO CHARCUTARIA

São a maior referência da Gastronomia Tradicional Portuguesa. Produtos que incorporam o conhecimento de gerações, segredos de famílias, sabores e aromas únicos. Especialidades que resultam de uma selecção cuidadosa das melhores matérias-primas, e de processos de fabrico em que cada pequeno detalhe é um contributo decisivo para a sua qualidade impar. Uma vasta gama, organizada entre:

Fiambres (perna extra, perna, pá, sanduíche...)
Presuntos (cura natural, cura tradicional, com osso...)
Peças fumadas (bacon extra, pá fumada, paio do lombo...)
Enchidos fumados (salpicão, salsichão, linguiça...)
Charcutaria tradicional (chouriço extra, chouriço de vinho, morcela, farinheira...).

A landmark in Traditional Portuguese Gastronomy: products that incorporate knowledge handed down over generations, family secrets, unique flavours and aromas. Specialities that result from a careful selection of the finest raw ingredients and manufacturing processes that in the smallest of details represent a decisive contribution to their unrivalled quality. A vast range broken down by:

Hams (cooked ham extra, cooked leg ham, cooked shoulder ham, sandwich ham...)
Smoked hams (naturally cured, traditionally cured, on the bone...)
Smoked meats (extra bacon, smoked shoulder, smoked loin sausage...)
Smoked sausages (smoked lean meat sausage, large smoked sausage, thin smoked sausage...)
Traditional smoked meats (extra smoked sausage, wine smoked sausage, smoked black pudding, smoked yellow pudding...).

Il s'agit de la plus grande référence de la Gastronomie Traditionnelle Portugaise. Ces produits incorporent le savoir de plusieurs générations, secrets de familles, saveurs et aromes uniques. Ces spécialités résultent d'une sélection rigoureuse des meilleures matières premières et de procédés de fabrication où chaque petit détail a une contribution décisive pour leur qualité incomparable. Une vaste gamme, organisée entre:

Jambons (jambon extra, jambon, jambonneau, sandwich...)
Jambons fumées (séchage naturel, séchage traditionnel, avec os...)
Pièces fumées (bacon extra, jambonneau fumé, gros saucisson de l'échine...)
Saucisses fumées (saucisson à l'ail, saucisson, chipolata...)
Charcuterie traditionnelle (saucisson extra, saucisson de vin, boudin, andouille de farine...).



Sabores
das **Quinas**

O Verdadeiro Sabor Português
The Real Portuguese Flavour
La Vrai Saveur Portugaise

Centro de Negócios da Maia - Zona Industrial da Maia
Av. Mora Pinto nº 30 sala 203 4470-000 Maia - Portugal
Tel.: +351 229 470 050 Fax: +351 229 470 059
E-mail: [sqinas@saboresdasquinas.pt](mailto:squinas@saboresdasquinas.pt)

www.saboresdasquinas.pt