Quinta do Pouchão

Quinta do Pouchão
SAOV – Sociedade Agrícola
Ouro Vegetal, Lda.
Parque Ind. Abrantes Norte
Lotes 24, 25 e 26 Alferrarede
2200-293 Abrantes
T/F +351 241 361 466
E geral@saov.pt
www.saov.pt

A origem da Quinta do Pouchão remonta ao século XVIII. Possui, desde então, uma longa tradição na produção de azeite e vinhos, beneficiando de solos argilosos aliados a um microclima próprio, que reúne óptimas condições para o desenvolvimento da olivicultura e da vitivinicultura. Ocupada na sua maioria por olivais, que assinam os seus azeites sob a marca Cabeço das Nogueiras, a propriedade dedica ainda 50 hectares à produção de vinho Quinta do Pouchão.

Quinta do Pouchão

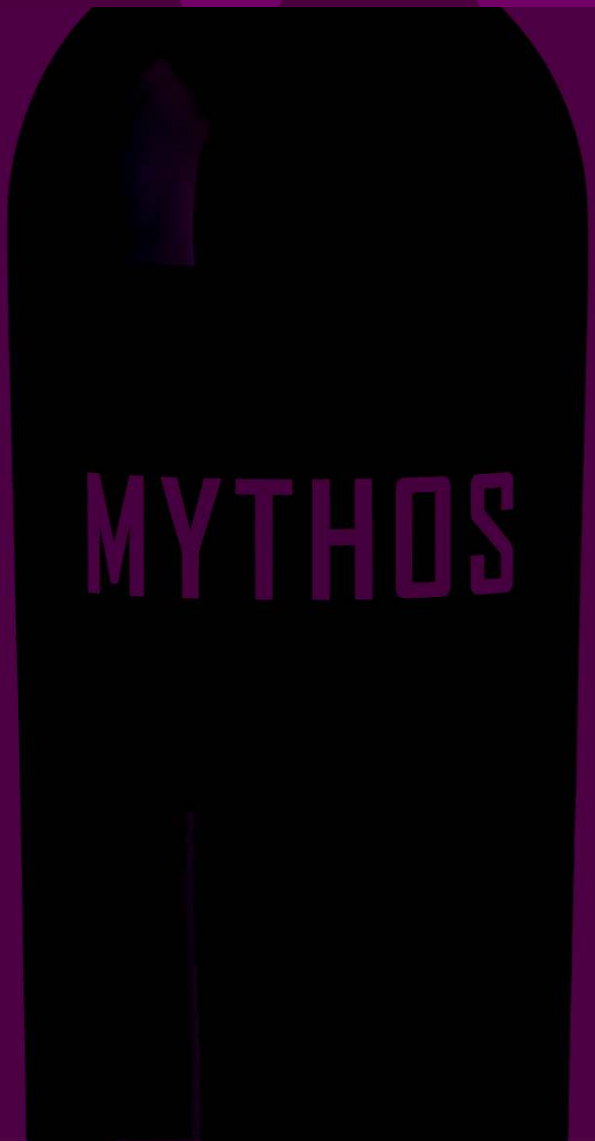
Produtos

Quinta do Pouchão
Castas: Castelão, Trincadeira, Alicante, Bouschet, Cabernet Sauvignon
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: Fermentação a temperatura controlada de 27ºC em cuba troncocónica 12 dias, estágio de 6 meses em cuba inox.
Álcool: 14%
Temperatura: 16º a 18ºC
Notas de Prova: cor rubi, com aromas de terra húmida com nuances a chocolate, frutos pretos.
Gastronomia: pratos de carne e queijos de sabor intenso.

Casal da Coelheira

Casal da Coelheira
Centro Agricola de Tramagal,
SAG, Lda
Estrada Nacional 118, Nº1331
Tramagal
2205-645 Abrantes
T +351 241 897 219
F +351 241 897 802
E geral@casaldacoelheira.pt
www.casaldacoelheira.pt

O Casal da Coelheira faz parte de um projecto familiar, com forte tradição vitivinícola, que cresceu na margem Sul do rio Tejo, junto à vila de Tramagal (Abrantes). Construída a meio do século XX, a adega do Casal da Coelheira sofreu várias alterações ao longo da sua vida, observando-se no presente uma cumplicidade entre a arquitectura tradicional e a mais moderna tecnologia enológica. Na Quinta, 64 hectares de vinha têm sido reconvertidos gradualmente, introduzindo-se desde 1989 novas castas de potencial e qualidade inquestionável, possibilitando vinhos mais elegantes e de maior carácter. Esta simples vontade de melhorar traduz a vontade que move o projecto do Casal da Coelheira, onde a procura de vinhos de qualidade tem elevado os padrões de produção, conduzindo ao reconhecimento nos mais prestigiados concursos nacionais e internacionais.



Casal da Coelheira

Produtos

Mythos
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon
Enólogo: Nuno Falcão Rodrigues
Vinificação: Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, estagiado em barricas de carvalho Francês e filtração.
Álcool: 14% **Temperatura:**17ºc
Notas de Prova: rico em aromas florais e intenso em sabores de frutos vermelhos maduros e confitados. Com uma estrutura robusta, apresenta grande volume e taninos sólidos, transmitindo dimensão e exuberância.
Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas.

Casal da Coelheira Reserva Tinto
Castas: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Touriga Franca
Enólogo: Nuno Falcão Rodrigues
Vinificação: Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, estagiado em barricas de carvalho Francês e Americano e filtração
Álcool: 14% **Temperatura:** 17ºc
Notas de Prova: Este Reserva é um vinho encorpado, num estilo frutado, onde a frescura transmitida pela acidez está em equilíbrio com taninos sólidos.
Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas.

Casal da Coelheira Tinto
Castas: Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Touriga Franca
Enólogo: Nuno Falcão Rodrigues
Vinificação: Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, parcialmente estagiado em carvalho Americano e filtração.
Álcool: 13,5% **Temperatura:**17º C
Notas de Prova: A Touriga Nacional deu os aromas, a Touriga Franca a garra e exuberância, o Alicante Bouschet complementou com toda a sua estrutura e intensidade, demonstrando uma mistura de terroir e modernidade. Encontra-se muito elegante e suave, com notas balsâmicas e de frutos vermelhos.
Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas.

Terraços do Tejo Tinto
Castas: Aragonês, Syrah, Castelão
Enólogo: Nuno Falcão Rodrigues
Vinificação: Desengace total, maceração e fermentação em cubas de inox a temperatura controlada, fermentação maloláctica e filtração.
Álcool: 13,5% **Temperatura:** 16º a 18ºC
Notas de Prova: Terraços do Tejo tinto é um vinho moderno, feito num estilo internacional fácil de se gostar. A fruta está perfeita, intensa, com notas de frutos vermelhos e especiarias. Estrutura em harmonia com taninos suaves e notas de frutos vermelhos intensos. Um conjunto muito atraente.
Gastronomia: carnes ou massas.

Casal da Coelheira Rosé
Castas: Syrah, Touriga Nacional
Enólogo: Nuno Falcão Rodrigues
Vinificação: Desengace total, sangria, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada, estabilização por frio e filtração.
Álcool: 13,5% **Temperatura:**8º a 10º C
Notas de Prova: Feche os olhos e sinta os aromas: primeiro morangos, depois cereja, e no final uma compota de amora silvestre com algumas notas florais bem frescas... que aromas!
Gastronomia: entrada, saladas, massas, peixe ou marisco.

Casal da Coelheira Reserva
Castas: Chardonnay e Arinto
Enólogo: Nuno Falcão Rodrigues
Vinificação: Desengace total, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada parcialmente em madeira, estabilização por frio e filtração.
Álcool: 13,5% **Temperatura:** 10º a 12ºC
Notas de Prova: Fermentou várias semanas em carvalho Francês a baixa temperatura, potenciando os aromas varietais desta casta, a suavidade e complexidade.
Gastronomia: peixe, carnes brancas ou saladas.

Casal da Coelheira Branco
Castas: Fernão Pires, Arinto, Verdelho
Enólogo: Nuno Falcão Rodrigues
Vinificação: Desengace total, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada, estabilização por frio e filtração
Álcool: 13,5% **Temperatura:** 9º a 10ºC
Notas de Prova: demonstra um aroma ainda mais elegante e fresco, mantendo o volume e profundidade em boca.
Gastronomia: peixe ou marisco.

Terraços do Tejo Branco
Castas: Fernão Pires
Enólogo: Nuno Falcão Rodrigues
Vinificação: Desengace total, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada, estabilização por frio e filtração.
Álcool: 13,5% **Temperatura:** 9º a 10ºC
Notas de Prova: Combina uma acidez natural intensa com a frescura e exuberância da fruta tropical. 100% Fernão Pires. Acidez vibrante e cheio de frescura, com muita fruta e apelativas notas minerais.
Gastronomia: peixe ou marisco.

Quinta do Côro

Quinta do Côro
Sociedade Agrícola da Mascata, lda.
Quinta do Côro
2230-000 Sardoal
TF +351 241855302
E geral@mascata.mail.pt
www.quintadocoro.com

Situada num dos melhores “terroir” do Ribatejo, em terrenos argilo-calcários, a Quinta do Côro é propriedade da família Vieira Graça, desde 1966. Nos 80 hectares de área total, tem implantados cerca de 20 ha de vinha em microclima excepcional, expostas a Sul e protegidas a Norte por floresta de pinheiros, carvalhos e sobreiros, onde as castas Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Cabernet Sauvignon encontram condições únicas para a produção de grandes vinhos, sob restritas regras de protecção ambiental.

Reconstruída em 2002, a adega actual tem capacidade para 200 mil litros e está devidamente equipada com tecnologia moderna, que copia os equipamentos antigos, com tanques e pisa.

Todos os vinhos tintos estagiam entre 6 a 12 meses em barricas de carvalho Americano ou Francês.

Quinta do Côro

Produtos

D. Florinda

Castas: Touriga Nacional, Syrah, Cabernet e Trincadeira
Enólogo: António Ventura
Vinificação: Vindima manual com escolha em mesa vibratória antes do desengace. Fermentação em lagar inox de pequena capacidade à temperatura de 24ºC, com maceração durante 12 dias. O estágio decorreu em barricas novas de carvalho Francês durante 14 meses.
Álcool: 13%
Notas de Prova: vinho de cor granada, aromas complexos com toque de esteva e especiarias, notas de madeira de qualidade bem integrada no vinho. Com taninos firmes e vigorosos bem envolvidos com a madeira, que revela excelente untuosidade e persistência no final.
Gastronomia: pratos de carne vermelha e grelhados

Quinta do Côro Reserva

Castas: Syrah ,Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet
Enólogo: António Ventura
Vinificação: Vindima manual com escolha em mesa vibratória antes do desengace. Fermentação em lagar inox de pequena capacidade á temperatura de 24ºC , com pré maceração durante 2 dias. O estágio decorreu em barricas novas de carvalho Francês (70%) e Americano (30%) durante 10 meses.
Álcool: 14%
Notas de Prova: vinho de cor granada e aroma a frutos vermelhos maduros e a bagas de bosque com toque de folha de tabaco seco. Na boca tem bom volume com taninos firmes mas bem maturados que proporcionam um excelente equilíbrio e persistência.
Gastronomia: queijos de pasta mole, pratos de caça grossa e outras carnes condimentadas.

Quinta do Côro Syrah Touriga Nacional

Castas: Syrah, Touriga Nacional
Enólogo: António Ventura
Vinificação: Vindima manual, com escolha em mesa vibratória antes do desengace. Fermentação em lagar inox de pequena capacidade à temperatura de 25ºC, com pré maceração durante 2 dias. O estágio decorreu em barricas novas de carvalho Francês (80%) e Americano (20%) durante 9 meses.
Álcool: 14%
Notas de Prova: vinho de cor rubi intenso e aromas balsâmicos com notas de menta e de bagas de bosque a evidenciar um perfil aromático. Na boca, é preenchido e equilibrado com taninos maduros de bom volume.
Gastronomia: queijos de pasta mole, borrego assado no forno e outras carnes condimentadas

Quinta do Côro Colheita

Castas: Trincadeira, Cabernet Sauvignon
Enólogo: António Ventura
Vinificação: Vindima manual, com escolha em mesa vibratória antes do desengace . Fermentação em cuba de Inox de pequena capacidade à temperatura de 24ºC. O estágio em cubas de inox durante 9 meses antes de ser engarrafado.
Álcool: 14%
Notas de Prova: vinho de aroma a bagas de bosque, com toque de esteva e alguma percepção de madeira. Na boca tem volume, com taninos presentes de boa qualidade, bem envolvidos com a acidez, no final revela interessante persistência.
Gastronomia: pratos de aves e peixes gordos assados no forno.

Quinta do Côro Syrah

Castas: Syrah
Enólogo: António Ventura
Vinificação: Vindima manual, com escolha em mesa vibratória antes do desengace. Fermentação em lagar inox de pequena capacidade à temperatura de 24ºC, com pré maceração durante 3 dias. O estágio decorreu em barricas novas de carvalho Francês (70%) e Americano (30%) durante 9 meses.
Álcool: 14%
Notas de Prova: de cor rubi, este vinho apresenta aromas com notas de menta fresca e de frutos de bosque maduros, toque de especiarias finas e madeira bem integrada. Na boca é bastante equilibrado com taninos maduros de excelente qualidade e sabor com muita persistência.
Gastronomia: pratos de caça de pelo e outras carnes

Quinta do Côro Cabernet

Castas: Cabernet Sauvignon
Enólogo: António Ventura
Vinificação: Vindima manual, com escolha em mesa vibratória antes do desengace. Fermentação em lagar inox de pequena capacidade à temperatura de 24ºC, com pré maceração durante 3 dias. O estágio decorreu em barricas novas de carvalho Francês (70%) e Americano (30%) durante 9 meses.
Álcool: 14%
Notas de Prova: vinho de cor granada e aromas com notas de chocolate e menta bem envolvidos com madeira discreta e suave. Na boca é equilibrada a acidez integrada e taninos maduros bem envolvidos no conjunto, formando uma estrutura elegante e suave.
Gastronomia: pratos de caça de pelo e outras carnes

Quinta do Côro Encruzado Branco

Castas: Encruzado
Enólogo: António Ventura
Vinificação: Vindima manual com escolha de cachos em mesa vibratória antes da prensagem pneumática suave. Fermentação em barricas novas de carvalho Francês a temp. de 18ºc e "batonage sur lies" durante 3 meses.
Álcool: 14%
Notas de Prova: aroma a frutos de caroço com nuances de mel, tem um perfil elegante com toque suave de madeira bem integrada a conferir alguma complexidade. Na boca revela-se untuoso, com excelente volume e boa integração de sabores, no final o vinho apresenta-se com acidez presente mas elegante e longevo.
Gastronomia: pratos de peixe assado no forno e carnes brancas.

Quinta da Parrada

Quinta da Parrada
EN 2, São Macário,
S. Miguel do Rio Torto
2205-537 Abrantes
T/F +351 241 365 269
TM +351 96 037 54 81
E quintadaparrada@gmail.com

A Quinta da Parrada data de 1918 e está localizada em São Macário, a Sul da cidade de Abrantes. A sua adega é um projecto que nasce em 2005, para aproveitar os melhores "terroir" existentes na quinta e também na Herdade da Abegoaria de Cima. Para produzir vinhos de alta qualidade este produtor conjuga as melhores práticas tradicionais com a mais moderna tecnologia.

O vinho é feito em 11 hectares de vinha dos cerca de 600 ha totais da propriedade, onde predominam as castas Touriga Franca, Alicante Bouschet, Syrah / Shiraz e, a mais importante, a Touriga Nacional.

Quinta da Parrada

Produtos

Quinta da Parrada
Touriga Nacional
Castas: Touriga Nacional
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: Fermentação a temperatura controlada de 27ºC em cuba troncocónica 12 dias, estágio de 6 meses em cuba inox
Álcool: 14,5%
Temperatura: 16º a 18ºC
Notas de Prova: apresenta uma bonita cor vermelha. No nariz revela aromas a frutos vermelhos e especiarias, com um toque de flores do campo. Na boca apresenta taninos nobres, macios com notas de frutos vermelhos e caramelo.
Gastronomia: pratos de carne e queijos de sabor intenso

Quinta Vale do Armo

Quinta Vale do Armo
Estrada de Entrevinhas
2230-163 Sardoal
T/F+351 241 852 276
E info@quintavaledoarmo.com
www.quintavaledoarmo.com

Durante a II Guerra Mundial, a Quinta Vale do Armo, situada em Entrevinhas, a 4 km da vila de Sardoal, era simultaneamente produtora de vinho e linho, tendo esta última cultura dado origem ao seu nome: o armo é uma peça da roca. Adquirida em 2004 por Américo Vermelho, a quinta é, hoje, maioritariamente ocupada por vinha, onde predominam as castas portuguesas Touriga Nacional, Aragonez e Trincadeira para a produção de vinhos tintos. A vinha, assente num solo Franco-Limoso e aliada a um clima mediterrânico, confere uma excelente qualidade que proporciona, ainda, a produção de vinhos brancos e espumante a partir das castas Fernão Pires, Syria e Arinto.

Quinta Vale do Armo

Produtos

Espumante Vale do Armo
Castas: Fernão Pires
Enólogo: Tiago Alves
Álcool: 12% **Temperatura:** 7º a 9ºC
Notas de Prova: Amarelo citrino, com bolha finíssima e cordão persistente, e aroma a citrinos com notas de frutos secos nozes e avelãs. De acidez austera mas bastante agradável ao palato.
Gastronomia: doces tradicionais (Tigeladas) e sobremesas

Vale do Armo Reserva
Castas: Aragonês, Syrah
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: fermentação em lagar de temperatura controlada a 26ºC e pisa mecanizada. Estágio de 12 meses em barricas de Carvalho Francês
Álcool: 14% **Temperatura:** 16º a 18ºC
Notas de Prova: vinho de cor granada intenso, de aroma a ameixas maduras, lembrando compota e com nuances de chocolate com tosta de madeira
Gastronomia: Pratos rústicos e apurados

Vila Jardim Tinto Escolha
Castas: Aragonêz, Syrah, Merlot
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: fermentação em lagar de temperatura controlada a 26ºC e pisa mecanizada. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.
Álcool: 14% **Temperatura:** 16º a 18 ºC
Notas de Prova: aroma de chocolate com frutos maduros e um toque de especiarias. Este vinho tem uma boa estrutura com taninos presentes mas redondos e algumas notas de madeira.
Gastronomia: Pratos de carne no forno, bem apurados

Vila Jardim Touriga Nacional
Castas: Touriga nacional, Aragonêz
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: Fermentação a temperatura controlada de 27ºC em cuba troncocónica 12 dias, estágio de 12 meses em cuba em inox e 1 ano em garrafa.
Álcool: 13,5% **Temperatura:** 16º a 18 ºC
Notas de Prova: apresenta notas fumadas com ervas campestres. Na boca demonstra uma boa acidez e taninos macios e notas florais
Gastronomia: carnes grelhadas

Vila Jardim Tinto
Castas: Trincadeira, Aragonêz, Merlot, Syrah
Enólogo: Tiago Alves
Álcool: 13,5% **Temperatura:** 16º a 18º
Notas de Prova: vinho de cor granada intenso com aromas intensos a frutos vermelhos maduros e nota de fruta, com boa acidez que se prolonga no final e lhe dá frescura.
Gastronomia: Borrego assado no forno e pratos de bacalhau

Valle Zangão Tinto
Castas: Trincadeira, Aragonês e Cabernet Sauvignon
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: Fermentação a temperatura controlada de 27ºC em cuba troncocónica 12 dias, estágio de 12 meses em cuba em inox e 1 ano em garrafa.
Álcool: 13,5% **Temperatura:** 16º a 18º C
Notas de Prova: vinho de aspecto límpido e cor rubi intenso. Distingue-se o aroma a frutos silvestres e notas de chocolate. A acidez é equilibrada e denota-se a boa presença de taninos e final longo e persistente.
Gastronomia: carnes grelhadas

Vila Jardim Rósé
Castas: Aragonez , Touriga Nacional
Enólogo: Tiago Alves
Álcool: 12,5% **Temperatura:** 8º a 10º C
Notas de Prova: vinho rosa vivo de aromas a rebuçados e a framboesas. É um vinho fresco, com notas de fruta vermelha e boa acidez
Gastronomia: Salmão fumado e Patês

Vila Jardim Reserva Branco
Castas: Arinto, Verdelho
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: Fermentação de 40 dias a temperatura controlada de 14ºC, estágio em barricas de Carvalho Americano.
Álcool: 14% **Temperatura:** 10º a 12º
Notas de Prova: de cor amarelo esverdeado, este vinho apresenta aromas de casca de citrinos e minerais, com notas de barrica. É cremoso, elegante e com boa acidez.
Gastronomia: Peixe, marisco e carnes leves

Vila Jardim Branco
Castas: Siria, Arinto
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: Fermentação de 40 dias a temperatura controlada de 14ºC.
Álcool: 13% **Temperatura:** 8º a 10ºC
Notas de Prova: Vinho de aromas tropicais com nuances citrinas. Na boca sente-se a sua acidez equilibrada com fruto delicado e boa elegância.
Gastronomia: Mariscos, peixe grelhado, salada

Valle Zangão Branco
Castas: Fernão Pires
Enólogo: Tiago Alves
Vinificação: Fermentação de 40 dias a temperatura controlada de 14ºC.
Álcool: 12,5% **Temperatura:** 10º a 12ºC
Notas de Prova: Vinho de aroma a citrinos com notas de casca de tangerina. Na boca sente-se o paladar a fruta madura com acidez viva.
Gastronomia: Peixe grelhado, carnes brancas

Casa Anadia

Casa Anadia
Quinta do Bom Sucesso
Alferrarede
2200-484 Abrantes
T +351 241 366 512
TM +351 934 798 141
E info@casaanadia.pt
www.casaanadia.pt

O azeite da Casa Anadia é obtido dos olivais do antigo Morgado e Fazendas Unidas (1819), onde se integra o Castelo de Alferrarede. Produzidos na Quinta do Bom Sucesso, propriedade de Miguel Pais do Amaral, os azeites Casa Anadia provêm de lotes seleccionados que integram azeitonas das variedades Galega, Arbequina, Cobrançosa, Picual, e koroneiki. Estes revelam uma grande qualidade, evidenciando um sabor frutado e suave.

A pureza que mostram é obtida pela extracção feita a frio e, unicamente, por processos mecânicos, segundo as normas de protecção e produção integrada, com a particularidade do processo de transformação da azeitona ocorrer nas horas imediatas à colheita.

Casa Anadia

Produtos

Casa Anadia D.O.P.

Azeite Virgem Extra

Variedades: Cobrançosa / Galega
Apanha: utilização de métodos tradicionais aliados aos modernos, sendo feita manualmente em algumas oliveiras e por noutras vibração mecânica, sem nunca deixar que as azeitonas entrem em contacto com o solo.
Processo de extracção: as azeitonas são rapidamente transportadas até ao lagar, para que se inicie a sua extracção poucas horas após a recolha.
A extracção é sempre a frio, utilizando um processo contínuo a 2 fases (decanter).
Armazenamento: Cubas de inox, em atmosfera climatizada.
Notas de provas: Azeite complexo, ligeira a medianamente frutado de azeitonas verdes e maduras, com notas de maçã, verde folha de oliveira, erva e giesta, ligeiramente amargo e picante, muito ligeiramente áspero, com um final de boca de frutos secos, relativamente persistente.
Embalamento: garrafa de 500 ml
Acidez: 0,2%

Casa Anadia Private Collection

Azeite Virgem Extra

Variedades: Cobrançosa; Picual
Apanha: métodos tradicionais aliados aos modernos, sendo feita manualmente em algumas oliveiras e utilizando vibração mecânica.
Processo de extracção: as azeitonas são rapidamente transportadas até ao lagar, para que se inicie a sua extracção poucas horas após recolha. O processo de extração é a frio, utilizando um processo contínuo a 2 fases (decanter).
Armazenamento: Cubas de inox, em atmosfera climatizada.
Notas de provas: Azeite de qualidade superior, fresco, muito complexo, frutado intenso de azeitonas verdes, com notas marcadas de verde folha de oliveira e giesta, ligeira a medianamente amargo e picante, um pouco adstringente, bastante persistente na boca com um final de frutos secos.
Embalamento: garrafa de 500 ml
Acidez: 0,2%

Quinta do Bom Sucesso

Azeite Virgem Extra

Variedades: Picual, Cobrançosa, Galega, Arbequina
Apanha: Manual tradicional e mecânica por vibração
Processo de extracção: A frio, processo contínuo a 2 fases.
Notas de provas: Fresco, medianamente frutado de azeitonas verdes, notas marcadas de verde folha de oliveira, giesta e casca de banana verde, ligeiramente amargo, picante e adstringente, bastante persistente na boca, com notas acentuadas de frutos secos.
Embalamento: garrafa de 500 ml e garrafão de 3lt e 5lt
Acidez: 0,2%

Ourogal, S.A.

Ourogal
Casal das Sarnadas
S.Miguel do Rio Torto
2205-570 Abrantes
T +351 91 943 38 94
F +351 241 861 103
E acl.sarnadas@sapo.pt
www.ourogal.com

Nascida de uma família tradicional ribatejana, a Sociedade Agrícola Casal das Sarnadas encontrou na produção do azeite Ourogal uma forma única de recriar a tradição, fazendo chegar aos consumidores de hoje os sabores d'outrora, oferecendo sempre, em embalagens funcionais ou sofisticadas, a mesma garantia de qualidade e satisfação.

Situado em S. Miguel do Rio Torto, perto da cidade de Abrantes, o Casal das Sarnadas tem uma centena de hectares de olival, em sequeiro tradicional, em regime intensivo e super intensivo, onde se cultivam as variedades Galega (típica da região), Cordovial, Cobrançosa, Arbequina e Frantoio.

Entre outras produções, florestais e agrícolas, a produção de azeite ocupa claramente lugar de destaque, tendo determinado o investimento na mais moderna tecnologia de extracção de azeite, que assim permite garantir ao consumidor de Ourogal, não só o prazer da sua degustação, mas também a segurança alimentar do produto.

Ourogal, S.A.

Produtos

Ourogal DOP Galega

Azeite Virgem Extra

Variedades: Galega e Cobrançosa
Apanha: manual e mecânica.
Processo de extracção: a frio com batimento inertizado e centrifugação a 2 ou 3 fases; Conforme a campanha o produtor pode optar extrair o azeite por Sinolea.
Armazenamento: O azeite decanta naturalmente em depósitos de inox, com reguladores antioxidantes.
Nota de provas: Azeite medianamente frutado, sugere os aromas verde das folhas, erva e maçã. Em boca é fresco e ligeiramente picante. É persistente em final de boca com sensações de frutos secos como amêndoa e avelã.
Embalamento: garrafa de 500ml
Acidez: 0,3 %

Ourogal PRESTIGE

Azeite Virgem Extra

Variedades: Galega, Arbequina e Cobrançosa
Apanha: manual e mecânica e transformada logo em seguida.
Processo de extracção: conforme as campanhas o produtor pode optar por extrair o azeite por Sinolea.
Armazenamento: O azeite decanta naturalmente em depósitos de inox com reguladores de antioxidantes.
Nota de provas: Azeite, medianamente frutado, sugere os aromas verde relva, tomate, banana e maçã. Na boca é fresco e ligeiramente picante. No final é persistente e complexo.
Embalamento: garrafa de 500ml
Acidez: 0,3 %

Ourogal

Azeite Virgem Extra

Variedades: Galega, Cobrançosa, Frontoio, Picual, Arbequina
Apanha: mecânica, lavada e transformada em seguida.
Processo de extracção: Em Lagar próprio, extracção contínua a frio, 2 a 3 fases. Azeite não filtrado.
Armazenamento: Em depósitos de inox, o azeite decanta naturalmente. Conservação do azeite com reguladores antioxidantes.
Nota de provas: Azeite medianamente frutado, sugere aromas de folhas verdes e pastos, com alguns vegetais como a couve. Na boca é fresco e redondo e com a harmonia do doce e picante. No final da boca é persistente com sensações de frutos secos.
Embalamento: garrafa de 250ml, 500ml e garrafão de 2lt,3lt e 5lt
Acidez: 0,5 %

Ourogal Delicat

Azeite Virgem Extra

Variedades: Galega, Arbequina e Cobrançosa
Apanha: manual e mecânica e transformada logo em seguida.
Processo de extracção: Em lagar próprio, a frio com arrefecimento na batedura. Extracção por Sinolea ou centrifugação a 2 ou 3 fases.
Armazenamento: O azeite decanta naturalmente em depósitos de inox, com reguladores antioxidantes.
Nota de provas: Azeite medianamente frutado, sugere os aromas da flora espontânea mediterrânica e alfarroba. Na boca é fresco e ligeiramente picante; no final é persistente deixando sensações de frutos secos como amêndoa e noz.
Embalamento: Frascos de 100ml com vaporizador, em caixa individual
Acidez: 0,3 %

SAOV Sociedade Agrícola Ouro Vegetal

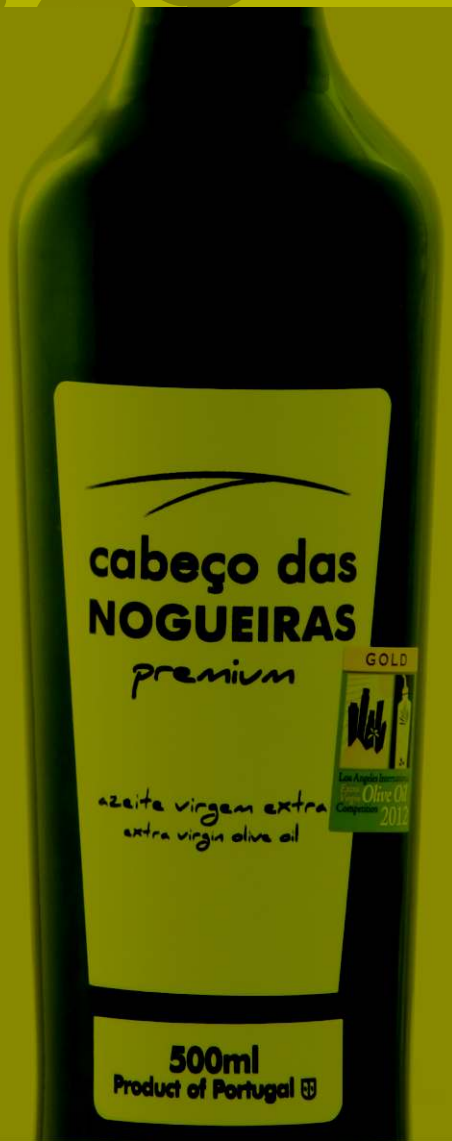
SAOV
Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, Lda.
Parque Industrial de Abrantes Norte
Lotes 24, 25 e 26 - Alferrarede
2200-293 Abrantes
TF +351 241 361 466
E geral@saov.pt
www.saov.pt

A SAOV – Sociedade Agrícola Ouro Vegetal foi criada em 2004. No início, a empresa explorava dois lagares de azeite e recorria à compra de azeitona a produtores em várias zonas do país.

No ano de 2005, negociou a exploração da Quinta do Pouchão, localizada em Alferrarede, concelho de Abrantes, e passou a dispor de 250 ha de olival e 40 ha de vinha.

Em 2009, abriu uma nova unidade de extracção, armazenamento e embalamento de azeite na Zona Industrial Norte de Abrantes. Dotada da mais avançada tecnologia, direccionada para a extracção de azeites de alta qualidade, a baixas temperaturas, permite cumprir e superar as actuais normas de higiene e segurança alimentar exigidas.

O seu azeite, com a marca Cabeço das Nogueiras tem vindo a ser distinguido com vários prémios, em competições nacionais e internacionais, de salientar o 1º Prémio, em 2011, no prestigiado Concurso Internacional Mário Solinas.



SAOV

Produtos

Cabeço das Nogueiras Premium

Azeite Virgem Extra

Variedades: Cobrançosa, Picual, Cornicabra, Galega e Arbequina
Apanha: mecânica
Processo de Extracção: a frio em sistema contínuo de 2 fases
Armazenamento: Em depósitos de inox
Nota de Prova: Frutado de azeitona verde, amargo e picante, complexidade harmoniosa e persistência na boca
Embalamento: garrafa 500 ml e garrafão de 3lt e 5 lt
Acidez: 0,2%

Cabeço das Nogueiras

Azeite Virgem Extra

Variedades: Cobrançosa, Galega e Arbequina
Apanha: mecânica
Processo de Extracção: a frio em sistema contínuo de 2 fases
Armazenamento: Em depósitos de inox
Nota de Prova: frutado suave de azeitonas verdes, ligeiramente amargo e picante.
Embalamento: garrafa 250ml, 500ml e 750 ml e garrafão 3lt e 5 lt
Acidez: 0,4%

Val Escudeiro

Val Escudeiro
Rua Principal nº 420 Chaminé
Bemposta
2205-209 Abrantes
T/F+351 241 732 236
E geral@valescudeiro.pt
Www.valescudeiro.pt

É uma empresa familiar, fundada em 2006, situada na freguesia de Bemposta, em Abrantes.

A marca Val Escudeiro advém da localização do próprio lagar histórico, que foi o ponto de partida para desenvolver este projecto.

Com o objectivo primordial de garantir aos consumidores um azeite de excelente qualidade, apostando na produção de um virgem extra, que conjuga a azeitona galega com outras variedades, o azeite Val Escudeiro pretende afirmar-se como marca de referência no mercado.

Val Escudeiro

Produtos

Val Escudeiro Selecção
Azeite Virgem Extra
Variedades: Galega e Cobrançosa
Apanha: Manual
Processo de Extracção: Mecânicos a baixas temperaturas
Nota de Prova: Aroma Doce e suave intenso
Capacidade: garrafa de 250ml
Acidez: 0,4%

Val Escudeiro
Azeite Virgem Extra
Variedades: Galega e Cobrançosa
Apanha: Manual
Processo de Extracção: mecânicos a baixas temperaturas
Armazenamento: em ambiente controlado e ao abrigo de luz solar
Nota de Prova: Aroma Doce e suave
Capacidade: garrafa de 250ml e 500ml, garrafão 5lt
Acidez: 0,4%

Zé Bairrão

Zé Bairrão
Rua das Fortunatas, nº 25
Vale das Mós
2205-810 Abrantes
T/F+351 241 732 257
TM+351 93 583 28 95
E zebairrao@sapo.pt
www.azeiteszebairrao.com

Os azeites virgens "Zé Bairrão" são uma marca registada com 10 anos. O nome da empresa é uma homenagem ao pai do proprietário, José Dias Bairrão que dedicou a sua vida a fazer azeite num lagar tradicional. Este lagar, com mais de um século de existência, encontra-se situado na freguesia de Vale das Mós, em Abrantes, e acompanha a família há quatro gerações.

Os azeites “Zé Bairrão” são produzidos através de métodos tradicionais a frio e com uma aposta exclusiva na azeitona galega, sendo esta a sua estratégia para apresentar ao mercado um produto de excelência.

Doces e frutados com aromas a amêndoa e maçã, os azeites virgens “Zé Bairrão” mostram-se ideais para acompanhar pratos de peixe grelhado e saladas.

Zé Bairrão

Produtos

Zé Bairrão
Azeite Virgem Extra
Variedades: Galega
Apanha: manual
Processo de Extracção: método tradicional com uso de prensas a frio
Armazenamento: em ambiente controlado e ao abrigo de luz solar
Nota de Prova: Azeite essencialmente de azeitona galega, doce, frutado a amêndoa.
Capacidade: garrafa de 250ml e 750ml, garrafão 5lt
Acidez: 0,5%

Zé Bairrão
Azeite Virgem
Variedades: Galega
Apanha: manual
Processo de Extracção: método tradicional (prensas) a frio
Armazenamento: em ambiente controlado e ao abrigo de luz solar
Nota de Prova: doce e amêndoa ideal para a cozinha
Capacidade: garrafa de 750ml e garrafão 5lt
Acidez: 0,8%

Azeitonas ducarvalhal
Azeitonas de conserva
Variedades: Cobrançosa
Ingredientes: agua, sal e orégãos
Capacidade: embalagens plásticas de 1lt, 3lt e 5lt

Margarido & Margarido

Margarido & Margarido
Parque Industrial de Abrantes
2200-052 Abrantes
T +351 241 365 223
E margaridosqualidade@sapo.pt
Www.margaridos.pt

Foi na década de 40 que a família Margarido iniciou um percurso na transformação e comercialização de produtos alimentares à base de carne de suíno.

Da ”matança” tradicional adveio uma pequena indústria com um matadouro de reduzidas dimensões e uma loja para comércio dos próprios produtos, sempre reconhecida por produtos de grande qualidade. A Margarido & Margarido, Lda. foi crescendo e, fruto das novas normativas europeias na área alimentar, optou pela construção de um novo matadouro de maiores dimensões no parque industrial de Abrantes.

Em constante mutação, esforça-se por salvaguardar os sabores tradicionais, recorrendo contudo a equipamentos de vanguarda que vão de encontro às exigências legais de segurança alimentar. No leque alargado de produtos deste produtor destacam-se as morcelas de carne, de assar e com arroz, as farinheiras amarela e branca, os paios caseiros e do lombo, presunto, cacholeira, toucinho enrolado, linguiça e chouriços picante e mouro.

Margarido & Margarido

Produtos

Morcela de Arroz
Enchido tratado por escaldão de cor negra e brilhante, a morcela de arroz resulta da gordura e sangue fresco de porco, sal, especiarias e arroz, sendo este último ingrediente que diferencia o enchido ideal para cozer ou grelhar.

Morcela de Carne
Enchido tratado por escaldão e/ou pelo fumo constituído por carne ensanguentada e sangue adicionados de condimentos e aditivos.

Morcela de Assar
Enchido tratado por escaldão, constituído basicamente por gordura de porco, finamente fragmentadas e sangue adicionados de condimentos e aditivos.

Cacholeira
Enchido tratado pelo fumo, constituído basicamente por fígado, outros órgãos internos e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, finalmente fragmentadas e adicionadas de condimentos e aditivos.

Chourição, Chouriço e Chouriço Picante
Enchido fumado constituído por carne e gorduras rijas de porco, em fragmentos de dimensões de 1cm, adicionadas de condimentos e aditivos.

Farinheiras amarela, branca e fina
Enchido curado pelo fumo, de massa grumosa, de forma de ferradura ou direita, constituída por gorduras de porco frescas ou tratadas pelo frio, farinha de trigo, adicionadas de condimentos tradicionais e aditivos.

Linguiça
Enchido fumado constituído por carne e gordura de porco picadas, adicionadas de condimentos e eventualmente aditivos.

Moura
Enchido curado pelo fumo, constituído por carnes ensanguentadas, frescas ou tratadas pelo frio, finalmente fragmentadas, adicionadas de condimentos e aditivos.

Paio Caseiro
Enchido fumado elaborado a partir de carne de porco e gorduras rijas de porco a que se junta sal, massa de pimentão, vinho, alho e massa de pimentão catalão e se envolve em tripas fresca. A massa perfeitamente unida apresenta pequenos pedaços de carne que lhe confere um sabor "sui generis".

Paio do Lombo
Enchido ensacado, curado pelo ar ou pelo fumo, constituído por Lombo de porco limpo de gordura superficial curado, conjugado com massa de pimentão, o vinho, o alho, massa de pimentão catalão e sal.

Presunto
Perna de porco curado pelo sal, seguidamente exposta à acção do ar frio e seco, e por vezes, fumada.

Toucinho Enrolado
Enchido constituído por entremeada de porco, tratada pelo fumo.

Bacon
Toucinho com courato de porco, tratado pelo fumo..

MF – Salsicharia Artesanal

MF
Salsicharia Artesanal
Rua Direita 82 Rio de Moinhos
2200-790Abrantes
T +351 241 881 116
E mfsalsicharia@gmail.com

Localizada em Rio de Moinhos, no concelho de Abrantes, a MF-Salsicharia Artesanal é uma empresa familiar com mais de um século de existência, dedicada ao fabrico artesanal de enchidos.

Remodelada em 2001, de modo a cumprir as normas europeias que regulamentam o sector alimentar, a MF-Salsicharia Artesanal manteve os métodos familiares e artesanais de fabrico.

Situada uma região com vasta tradição de enchidos, os produtos MF-Salsicharia Artesanal são fumados de forma natural, com lenha de sobro e azinho, que lhe conferem paladares únicos. Destaque para o chouriço de carne, a farinheira, a morcela de arroz e as linguiças.

MF – Salsicharia Artesanal

Produtos

Morcela de Arroz
De cor negra e brilhante, a morcela de arroz resulta da gordura e sangue fresco de porco, sal, especiarias e arroz, sendo este último ingrediente que diferencia o enchido ideal para cozer ou grelhar.

Morcela de Carne
Consumido a cru e cortado em rodelas finas, este enchido leva gordura e sangue fresco de porco, vinho, sal e especiarias. Depois do "escaldão" segue para a fumagem natural com lenha de sobro e azinho, apresenta cor negra.

Morcela de Assar
Enchido confeccionado com gordura e sangue fresco de porco, sal e especiarias. Curado por "escaldão", apresenta cor negra brilhante.

Farinheira e Linguiça de Farinheira
Feita com farinha de trigo, gordura de porco, massa de alho, pimentão, sal e água, a farinheira é um enchido fumado em forma de ferradura aspecto amarelo acastanhado brilhante.

Linguiça de Chouriço de Carne
Enchido de fabrico artesanal, feito com carne de porco, vinho branco, massa de alho, pimentão, sal e água. Fumagem natural com lenha de sobro e azinho o que confere a este produto um sabor, cor e cheiros característicos. Ideal para grelhar ou fritar.

Chouriço de Carne
Enchido de fabrico artesanal, feito com carne de porco, vinho branco, massa de alho, pimentão, sal e água, envolvido em tripa natural segue depois para a fumagem com lenha de sobro e azinho. Ideal para saborear cru, grelhado ou cozido.

Chouriço Mouro
Com carnes de porco, vinho tinto, massa de alho, pimentão, sal, água e especiarias, o chouriço mouro é um enchido de fabrico artesanal em tripa natural, fumado em lenha de sobro e azinho. Uma boa sugestão para comer cru, grelhado ou cozido.

Guilherme Conceição Tomé

Guilherme Conceição Tomé
Mercado Municipal
Diário - Talho
Rua Luís de Camões
2200-421 Abrantes
T/F +351 241 362 834

Desde tenra idade que Guilherme Conceição Tomé desenvolve a sua actividade à volta do sector carnico. Herança de seu pai, o produtor fabrica os seus enchidos de forma artesanal. Chouriço, chouriço mouro, paio caseiro, farinheira, morcela de carne, de assar e de arroz compõem a panóplia de paladares que produz.

Guilherme Conceição Tomé

Produtos

Morcela de Arroz
De cor negra e brilhante, a morcela de arroz resulta da gordura e sangue fresco de porco, sal, especiarias e arroz, sendo este último ingrediente que diferencia o enchido ideal para cozer ou grelhar.

Morcela de Carne
Consumido a cru e cortado em rodelas finas, este enchido leva gordura e sangue fresco de porco, vinho, sal e especiarias. Depois do "escaldão" segue para a fumagem natural com lenha de sobro e azinho, apresenta cor negra.

Morcela de Assar
Enchido confeccionado com gordura e sangue fresco de porco, sal e especiarias. Curado por "escaldão", apresenta cor negra brilhante.

Farinheira
Feita com farinha de trigo, gordura de porco, massa de alho, pimentão, sal e água, a farinheira é um enchido fumado em forma de ferradura aspecto amarelo acastanhado brilhante.

Chouriço de Carne
Enchido de fabrico artesanal, feito com carne de porco, vinho branco, massa de alho, pimentão, sal e água, envolvido em tripa natural segue depois para a fumagem com lenha de sobro e azinho. Ideal para saborear cru, grelhado ou cozido.

Chouriço Mouro
Com carnes de porco, vinho tinto, massa de alho, pimentão, sal, água e especiarias, o chouriço mouro é um enchido de fabrico artesanal em tripa natural, fumado em lenha de sobro e azinho. Uma boa sugestão para comer cru, grelhado ou cozido.

Quinta do Côro

Quinta do Côro
Sociedade Agrícola da Mascata, Ida.
Quinta do Côro
2230-000 Sardoal
T/F+351 241855302
E geral@mascata.mail.pt
www.quintadocoro.com

A Quinta do Côro, além dos seus famosos vinhos, é também especialista em produtos à base de marmelo e figo pingo de mel. Receitas antigas provenientes de conventos serviram de inspiração a D. Florinda, matriarca da família Graça Vieira, que as converteu em autênticas iguarias reveladas com requinte, sem perder o carácter tradicional.

Quinta do Côro

Produtos

Delícias de Pingo Mel Quinta do Côro

Notas de sabor: característicos figos "Pingo de Mel" que passaram por um processo de confitagem com açúcar e água; 100% natural
Disponível em: Caixas de 190gr e de 500gr, Saco 300gr

Figos pingo de mel em calda Quinta do Côro

Notas de Sabor: figos Pingo de Mel em calda que passaram por um processo de confitagem com açúcar e água.
Disponível em: Frasco 350gr

Doce de figo Quinta do Côro

Notas de Sabor: doce de figos Pingo de Mel que passaram por um processo de confitagem com açúcar e água.
Disponível em: Frasco 220gr

Compota de Rosa Quinta do Côro

Notas de Sabor: Compota a partir de petaladas e água natural de rosas, açúcar, pectina e sumo de limão sem corantes nem conservantes.
Disponível em: Frasco 210gr

Geleia de Marmelo Quinta do Côro

Notas de Sabor: geleia produzida a partir de pectina natural proveniente do caroço do marmelo em adição com açúcar de cana sacarina, o que lhe oferece um paladar inigualável.
Disponível em: Frascos 250gr e de 450gr

Marmelada Quinta do Côro

Notas de Sabor: A marmelada Quinta do Côro é uma velha receita que se confeccionava no Convento de Odivelas nos finais do séc. XVI. Característica marmelada tradicional produzida a partir da polpa de marmelo e açúcar proveniente da cana sacarina. 100% natural, sem conservantes.
Disponível em: em cubos - saco de 300gr e caixa de 500gr; em taça de Loiça e taças plásticas de 350gr e de 500gr

Quinta de S. José

Quinta de S. José
Andreus,
2230-101 Sardoal
T +241 855 089
TM+351 96 548 25 33
quintadesaojose@sapo.pt

A Quinta de S. José estende-se por 8 hectares em Andreus, concelho de Sardoal e dedica-se entre outras actividades à confecção de deliciosas compotas.
Desde 2004, que Lurdes Caetano, a proprietária, experimenta vários frutos na elaboração dos seus doces, que produz de forma tradicional e sem usar conservantes e corantes. Já ultrapassadas as 23 variedades, os doces e compotas Quinta de S. José provêm de frutos da própria produção ou adquiridos a pequenos produtores locais.

Quinta de S. José

Produtos

Doces
Abóbora com ou sem noz, abóbora da Índia, marmelo, amora silvestre, gila, pêssego, alperce, ameixa, morango, maçã, melão com amêndoa, ananás e pêra, laranja, laranja e cenoura, laranja amarga, banana e manga, figo, figo da índia, ginja, phizalis, tomate, tomate verde cenoura, feijão, grão, courgete, tomate e manga.

Notas de Sabor: Fruta, água e em algumas variedades especiarias ou frutos secos

Disponível em: Frasco 280gr

Colmeicentro
Apicultura Abrantes lda.

Colmeicentro
Apicultura Abrantes lda.
Parque Industrial Norte,
Lote 12/35
2200-480 Alferrarede - Abrantes
T +351 241 366 659
F +351 241 371 271

A Colmeicentro é uma empresa de longa data e que se localiza desde 2005 no Parque Industrial de Abrantes. Sob a marca Flores do Monte, produz e comercializa mel proveniente de néctares das diferentes espécies florais que rodeiam as colmeias: rosmaninho, eucalipto, milflores, urze e laranjeira.

Outros dos produtos em que aposta são o pólen, o própolis, o mel com própolis e a cera natural de abelha com linha de moldagem própria.

Colmeicentro

Produtos

Mel Rosmaninho
Apresenta uma cor amarela clara, transparente e brilhante. Possui um gosto doce e suave, por isso, muito apreciado pela maioria da população.

Mel de Rosmaninho com Favo
Mel de rosmaninho com um pedaço de favo, que é mel natural, conforme colhido da colmeia.

Mel de Eucalipto
Mel de coloração mais escura e bastante aromático, com um sabor mais forte e mentolado.

Mel de Milflores
Enriquecido pela vasta floração, por isso, torna-se um mel bastante incorporado e mais aromático.

Mel de Urze
É um mel denominado de montanha, pois a sua principal colheita é desta zona. É bastante mais escuro e com um sabor muito intenso.

Mel de Laranjeira
Leve, claro e com sabor suave, nomeadamente cítrico.

Mel em modo de produção biológica
Colhido pelas abelhas fora das zonas de poluição, afastado de habitações e culturas sujeito a regras de produção. Tem um Organismo Certificador Acreditado, que acompanha também a produção.

Pólen
É colhido pelas abelhas, recolhido em armadilhas (capta pólen), à entrada das colmeias. É sujeito a processos físicos, tais como a secagem. Tem um valor nutricional muito elevado.

Própolis
O extracto de própolis é uma resina que as abelhas colhem nos rebentos frescos das árvores, em substituição da casca protectora. Eficaz antibiótico natural, bacteriostático e bactericida, que combate infecções em geral.

Favo de mel
É a forma mais natural de apresentar o mel ao consumidor.

José César

José César
Rua da Estalagem, n.º62
2205-349 Pego - Abrantes
T +351 962 853 063

Com mais de 20 anos a moldar os néctares das abelhas, José César transporta para os seus frascos de mel o gosto pessoal que tem por esta actividade. Com as suas colmeias espalhadas pelo Ribatejo Interior, este produtor apresenta-se no mercado com mel de rosmaninho e milflores, pólen e propólis.

José César

Produtos

Variedades de mel:

Rosmaninho
o mel em que o pólen recolhido pelas abelhas provém de rosmaninho é de cor amarelo limão ou âmbar claro, com reflexos esverdeados e com uma cristalização lenta., cristais finos a médios. Tem um cheiro floral intenso pouco persistente, mas na prova tem notas ácidas no paladar, uma sensação final oleosa e uma maior persistência a aroma floral.

Milflores
Com uma cor âmbar alaranjado ou âmbar castanho esverdeado, este mel tem um odor floral ligeiro e pouco persistente, no entanto o aroma floral é acentuado e persistente.

Própolis
O extracto de própolis é uma resina que as abelhas colhem nos rebentos frescos das árvores, em substituição da casca protectora. Eficaz antibiótico natural, bacteriostático e bactericida, que combate infecções em geral.

Quinta Vale da Murta

Quinta Vale Da Murta
Rua do Tojal
2250–241 Montalvo
Constância
T +351 249 739 168
TM +351 916 902 049

A Quinta Vale da Murta é uma empresa de carácter familiar, fundada pelo apicultor António Marques, que desenvolve uma pequena exploração apícola há cerca de 20 anos.
A sua localização em Montalvo, concelho de Constância, reúne óptimas condições para o desenvolvimento de um mel muito apreciado, com um sabor suave e uma cor pura de castanho claro. As suas características provêm das colmeias que estão distribuídas pelas encostas de Montalvo, onde predominam o rosmaninho, o alecrim, as estevas, a urze e algumas manchas de eucalipto.

Actualmente, além da exploração de mel multiflores, também é extraído o pólen, o própolis e água-mel.

Quinta Vale da Murta

Produtos

Milflores
Com uma cor âmbar alaranjado ou âmbar castanho esverdeado, este mel tem um odor floral ligeiro e pouco persistente, no entanto o aroma floral é acentuado e persistente.

Própolis
O extrato de própolis é uma resina que as abelhas colhem nos rebentos frescos das árvores, em substituição da casca protectora. Eficaz antibiótico natural, bacteriostático e bactericida, que combate infecções em geral.