

Índice table

Introdução 3

AZEITE

Azeite de Trás-os-Montes DOP 5

Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP 7

CARNES E ENCHIDOS

Borrego Terrincho DOP 9

Cabrito Transmontano DOP 11

Carne de Bísaro Transmontano DOP 13

Carne Mirandesa DOP 15

Cordeiro Bragançano DOP 17

Cordeiro Mirandês | Canhão Mirandês DOP 19

Alheira de Mirandela IGP 21

Alheira de Vinhais IGP 23

Butelo de Vinhais | Bucho de Vinhais | 25

Chouriço de Ossos de Vinhais IGP

Chouriça Doce de Vinhais IGP 27

Chouriça de Carne de Vinhais | Linguiça de Vinhais IGP 29

Chouriço Azedo de Vinhais | Azedo de Vinhais | 31

Chouriço de Pão de Vinhais IGP

Presunto de Vinhais | Presunto Bísaro de Vinhais IGP 33

Salpicão de Vinhais IGP 35

FRUTOS DE CASCA RIJA

Amêndoa Douro DOP 37

Castanha da Terra Fria DOP 39

MEL

Mel da Terra Quente DOP 41

Mel do Parque de Montesinho DOP 43

QUEIJOS

Queijo de Cabra Transmontano DOP 45

Queijo Terrincho DOP 47

VINHO

Vinhos de Trás-os-Montes 49

Vinhos do Douro 51

OUTROS PRODUTOS

Batata de Trás-os-Montes IGP 53

Couve Penca de Mirandela 55

Pão de Trigo e Pão de Centeio 57

Bola sovada; Folar Transmontano 59



INTRODUÇÃO

As Terras de Trás-os-Montes localizam-se no Nordeste de Portugal, abrangendo uma área de cerca de 5538 km². O território é constituído pelos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Vimioso e Vinhais. A região apresenta duas realidades distintas no que diz respeito às características morfológicas e climáticas, que deram origem às designações Terra Fria e Terra Quente Transmontana. A primeira é constituída por relevos com uma altitude mais elevada e um clima mais frio e húmido, a segunda apresenta relevos de altitude mais baixa e um clima mais quente e seco.

O território possui amplos recursos agrícolas e florestais, sendo que o setor agroalimentar assume especial relevo na economia da região, estando alicerçado na produção de hortícolas e frutícolas como a castanha, amêndoa, e produção de azeites e vinhos. A isto associa-se a produção pecuária de bovinos, ovinos, caprinos e suínos, e a transformação e comercialização de produtos endógenos, que começa a ganhar importância crescente através do aumento do volume de vendas, não só no mercado nacional como no internacional.

Nas Terras de Trás-os-Montes há 23 produtos classificados pela União Europeia com Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP). Azeite, carnes e enchidos, frutos de casca rija, mel, queijo e vinho ostentam orgulhosamente este selo. Em processo de certificação encontram-se outros produtos como a cereja de Alfândega da Fé e o pêssego da Vilaríça. E percebe-se porquê: qualidade inquestionável, sabor autêntico e inconfundível. São assim os Sabores das Terras de Trás-os-Montes. Aliás, a rica gastronomia da região assume-se como um dos principais traços identificativos do território e é também um dos fatores impulsionadores do movimento turístico que tem vindo a conhecer, nos últimos anos, uma oferta e crescimento significativos.

INTRODUCTION

The lands of "Trás-os-Montes" are located in the northeast of Portugal, covering an area of about 5538 km². The territory consists of the municipalities of Alfândega da Fé, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Vimioso and Vinhais. The region presents two distinct realities regards its morphological and climatic characteristics, which led to the designations of "Terra Fria" and "Terra Quente Transmontana". The first one consists of reliefs with a higher altitude and a colder and humid climate, the second presents reliefs of lower altitude and a warmer and drier climate.

The territory has ample agricultural and forestry resources. The agri-food sector is particularly important in the region's economy, being based on the production of vegetables and fruits such as chestnut, almond, and the production of olive oils and wines. This is joined by the livestock production of cattle, sheep, goats and pigs, and by the processing and marketing of endogenous products, that is becoming more and more important, due to the increase of the sales volume, not only in the national but also in the international market.

In "Terras de Trás-os-Montes" there are 23 products classified by the European Union as Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (PGI). Olive oil, meats, smoked meats, nuts, honey, wines, proudly bear this stamp. You can see why: an unquestionable quality, an authentic and unmistakable flavor. These are the "Terras de Trás-os-Montes" flavours. In fact, its rich gastronomy is one of the main identifying features of the territory and is also one of the driving factors behind the steady and growing tourist surge.



Azeite de Trás-os-Montes DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Azeite virgem extra e azeite virgem produzido a partir das variedades de azeitona Verdeal transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil. É um azeite de baixa e muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada. Possui aroma e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.

Estas particularidades devem-se às características edafoclimáticas da região e das suas variedades tradicionais de azeitona.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

O Azeite de Trás-os-Montes DOP é produzido na região Transmontana, nos concelhos de Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães e algumas freguesias dos concelhos de Valpaços, Murça, Moncorvo, Mogadouro, Vimioso e Bragança.

DESCRIPTION:

Extra virgin olive oil and virgin oil made from Verdeal transmontana olive variety, Madural, Cobrançosa e Cordovil. It's an oil with low and very low acidity, it is yellowy green in color. Has a fresh and fruity taste and aroma, with hints of almond and notable sensations of sweetness, some bitterness and spiciness. This special features results from soil and climatic characteristics of the region and its traditional olives varieties.

PRODUCTION AREA:

Azeite de Trás-os-Montes PDO olive oil is made in the Transmontana region, in the municipal areas of Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães and in some regions of Valpaços, Murça, Moncorvo, Mogadouro, Vimioso and Bragança.



Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

A azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP é o fruto da oliveira (*Olea europae sativa* Hoffg Link) da variedade Negrinha. É um fruto de pequena dimensão, que varia de cor verde amarelada a negra violácea, de acordo com o grau de maturação. Possui forma arredondada, lisa, terminando em ligeiro bico e de consistência firme. O caroço é pequeno e destaca-se facilmente da polpa, que constitui cerca de 83% do fruto.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela e Macedo de Cavaleiros.

DESCRIPTION:

*The azeitona de Conserva Negrinha de Freixo PDO is a fruit from the olive tree (*Olea europae sativa* Hoffg Link) in the Negrinha variety. The Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo PDO olive is a small fruit, which varies in colour according to the degree of ripeness, from yellowy green colour to a violet black. They are rounded in shape, slightly pointed at the end with a smooth skin. The stone is small and is easily removed from the flesh which consists of 83% of the fruit.*

PRODUCTION AREA:

Municipal areas of Vila Nova de Foz Côa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela and Macedo de Cavaleiros, in the districts of Bragança and Guarda. Murça, Moncorvo, Mogadouro, Vimioso and Bragança.



CONTACTOS

OVITEQ - Cooperativa dos Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente, C.R.L
T: + 351 278 426 357
E: oviteq@sapo.pt

Borrego Terrincho DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Obtida a partir de animais da raça Churra da Terra Quente (popularmente designada de "terrincha", é de cor muito clara, tenra, com gordura quase ausente e ainda com sabor a leite. Os borregos são abatidos ao desmame, que se verifica da 3^a à 4^a semana de vida, devendo os animais apresentar um peso vivo inferior a 12 kg.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo e Vila Flor, parte dos concelhos de Macedo de Cavaleiros e de Valpaços, Vila Nova de Foz Côa, parte dos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo, Méda e Viseu (parte do concelho de São João da Pesqueira).

DESCRIPTION:

The Borrego Terrincho PDO meat, obtained from Churra da Terra Quente breed (popularly referred to as "terrincha", is pale, tender, with almost no fat and still retaining the typical milk-fed flavour. The lambs are slaughtered at weaning, which takes place at the 3rd or 4th week of life, with a live weight of up to 12 kg.

PRODUCTION AREA:

Municipalities of Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo e Vila Flor, part of the municipalities of Macedo de Cavaleiros and Valpaços) as well as some areas of the districts of Guarda (the municipality of Vila Nova de Foz-Côa, part of the municipalities of Figueira de Castelo Rodrigo and Meda) and Viseu (part of the municipality of São João da Pesqueira).



CONTACTOS

CAPRISSERRA - Cooperativa de Produtores
de Cabrito da Raça Serrana, CRL
www.caprisserra.com
T: + 351 278 265 465
E: caprisserra@mail.telepac.pt



Cabrito Transmontano DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Obtida a partir de animais da raça Serrana, esta carne diferencia-se pela sua qualidade organoléptica, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência. A carcaça deverá pesar entre 4 e 9 kg.

A alta qualidade desta carne está intimamente relacionada com a dieta variada e completamente natural destes animais.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e parte do concelho de Bragança, bem como os concelhos de Alijó, Valpaços e Murça.

DESCRIPTION:

The Cabrito Transmontano PDO meat, obtained from Serrana breed, stands out for its organoleptic quality, namely by its palatability, tenderness and juiciness. the carcass should weigh between 4 and 9 kg. The quality of Cabrito Transmontano PDO is mainly due to its varied and completely natural diet. The goat's milk is used to produce the Queijo de Cabra Transmontano PDO cheese.

PRODUCTION AREA:

Municipalities of Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso and part of Bragança, as well as the municipalities of Alijó, Valpaços and Murça.



..... CONTACTOS

ANCSUB - Associação Nacional de Criadores
de Suínos da Raça Bisara
www.porcobisaro.net
T: + 351 273 771 340
E: ancsub@mail.telepac.pt

Carne de Bísaro Transmontano DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Proveniente de leitões (abatidos até aos 45 dias de vida) ou de machos castrados ou fêmeas (abatidos a partir dos 8 meses) da raça Bísara, criados de modo tradicional. Os leitões têm um peso de carcaça até 12 kg, os animais adultos têm um peso de carcaça a partir dos 60 kg. A alimentação é diversificada, dependendo das colheitas anuais e tendo por base uma mistura de cereais (normalmente trigo, milho, centeio, aveia) suplementada com hortícolas, fruta diversa, cereais em verde, castanhas, etc. Quando grelhada, a Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano DOP tem sabor muito característico, inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação do animal.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Distrito de Bragança e Vila Real.

DESCRIPTION:

The Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano PDO meat comes from piglets (slaughtered no older than 45 days) or castrated males or females (slaughtered no younger than 8 months) of the Bísaro breed, raised traditionally. Piglets have a carcass weight of up to 12 kg, pigs have a carcass weight of at least 60 kg. Feeding is diversified, depending on the annual crops produced and based on a mixture of cereals (normally wheat, maize, rye, oats) supplemented with vegetables, fruits, green cereals, chestnuts, etc. When grilled, the Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano PDO meat has very distinctive flavor, inherent to the way the animals are raised and fed.

PRODUCTION AREA:

Districts of Bragança and Vila Real.

Carne Mirandesa DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Obtida a partir de bovinos da raça Mirandesa. Trata-se de uma carne de gordura uniformemente distribuída e de cor rosa clara a vermelha a vermelha clara. É bastante saborosa e succulenta. Pode apresentar-se como: "carne de vitela", quando os animais são abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade, e como "carne de novilho", quando possuem entre 10 a 18 meses. É definida como bastante saborosa e succulenta.

ÁREA DE PRODUÇÃO

Concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais.

DESCRIPTION

The Carne Mirandesa PDO beef is made with bovine meat of Mirandesa breed. It's a meat with fat evenly distributed and light pink color to light red color.

This beef can be sold as: "carne de vitela", from cows slaughtered between 5 and 9 months old and "carne de novilho", cows slaughtered between 10 and 18 months old.

PRODUCTION AREA

Municipal areas of Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso and Vinhais.



..... CONTACTOS

Associação Nacional de Criadores de Ovinos
da Raça Churra Galega Mirandesa
www.ovinosmirandeses.pt
T: + 351 273 417 066
E: geralovinosmirandeses.pt

Cordeiro Bragançano DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Entende-se por Cordeiro Bragançano DOP a carne de ovinos da raça Churra Galega Bragançana abatidos com três a quatro meses de idade, nascidos e criados num sistema de exploração extensivo tradicional. Trata-se de uma carne muito tenra, particularmente succulenta, macia, e com uma gordura consistente e não exsudativa. O peso médio da carcaça estimado será entre 10 a 12 kg.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Ocupando uma região agro ecológica designada Terra Fria Transmontana, a área geográfica de produção do Cordeiro Bragançano DOP compreende os concelhos de Bragança e Vinhais.

DESCRIPTION:

The Cordeiro Bragançano PDO meat comes from lambs of the Churra Galega Bragançana breed, born and raised in a traditional extensive operating system and slaughtered with three to four months of age. It is a very tender, juicy and soft meat, with a consistent non-exudative fat. The medium weight of carcasses should be between 10 and 12 kg.

PRODUCTION AREA:

Occupying the region of Terra Fria Transmontana, the production area of Cordeiro Bragançano PDO encompasses the municipalities of Bragança and Vinhais.



CONTACTOS

Associação Nacional de Criadores de Ovinos
da Raça Churra Galega Mirandesa
www.ovinosmirandeses.pt
T: + 351 273 417 066
E: acom@churramirandesa.com

Cordeiro Mirandês / Canhono Mirandês DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

A carne de ovinos da raça Churra Galega Mirandesa abatidos até aos quatro meses de idade, nascidos e criados num sistema de exploração extensivo tradicional. Trata-se de uma carne muito tenra, particularmente succulenta, macia, e com uma gordura consistente e não exsudativa. A particularidade do Cordeiro Mirandês / Canhono Mirandês DOP prende-se com a raça, a sua alimentação e o maneio. O pastoreio extensivo na maior parte do ano leva os animais a apresentarem um nível de gordura equilibrado na carne, músculo firme e um marmoreado uniforme de gordura.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso.

DESCRIPTION:

The Cordeiro Mirandês / Canhono Mirandês PDO meat comes from lambs of the Churra Galega Mirandesa breed born and raised in a traditional extensive operating system and slaughtered up to four months of age. It is a very tender, juicy and soft meat, with a consistent non-exudative fat. The quality of Cordeiro Mirandês / Canhono Mirandês PDO meat is due to the breed, but mainly to the fact that the animals graze most of the year. As a consequence, they present firm muscles and a balanced fat level, their meat presenting a uniform marbled fat.

PRODUCTION AREA:

Municipalities of Miranda do Douro, Mogadouro and Vimioso.

Alheira de Mirandela IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Enchido fumado em forma de ferradura, de cor castanho-amarelada, com aproximadamente 25 cm de comprimento e 3 cm de diâmetro, peso compreendido entre 150 e 200 g. Obtida a partir de carne de porco de raça Bisara (ou do seu cruzamento com outras raças, desde que com 50% de raça Bisara), carne de aves, carne de animais de caça (facultativo), pão regional de trigo, banha de porco e azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentados com sal, alho e colorau. O interior apresenta uma textura heterogénea e é constituído por uma pasta fina e grumosa, na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas. As alheiras são submetidas a uma fumaça em lume brando, com lenha da região (carvalho e oliveira) durante aproximadamente 8 dias.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelho de Mirandela.

DESCRIPTION

The Alheira de Mirandela PGI is a yellow-brownish, horseshoe-shaped smoked sausage, approximately 25 cm long, with a diameter of 3 cm and weighing 150 to 200 g. Its ingredients are: meat of pure or cross bread Bisara pigs, poultry meat, game meat (facultative), regional wheat bread, pork lard and Trás-os-Montes DOP olive oil, or similar, seasoned with salt, garlic and paprika. The paste looks uneven, and it is constituted by a thin, lumpy pulp, in which realize pieces of shredded meats. The paste looks homogeneous when cut, presenting nonetheless some shredded meat. The sausages are smoked over low heat, the fire being made from regional wood (like oak and olive tree), for about eight days.

PRODUCTION AREA

Municipality of Mirandela.

Alheira de Vinhais IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Enchido fumado em forma de ferradura, com aproximadamente 30 cm de comprimento e 2 cm de diâmetro, pesando entre 170 a 200 g e apresentando uma cor amarelo-acastanhada. Obtida a partir de carne de porco de raça Bisara (ou do seu cruzamento com outras raças, desde que com 50% de sangue Bisaro), carne de aves (apenas para a calda), pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes, condimentados com sal, alho e colorau. Ao corte a massa apresenta um aspeto homogéneo, ainda que se notem as carnes desfiadas.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

A área de nascimento, criação, criação, abate e desmancha dos porcos usados na produção de Alheira de Vinhais IGP engloba os distritos de Bragança e de Vila Real. A área geográfica de transformação engloba apenas o distrito de Bragança.

DESCRIPTION:

The Alheira de Vinhais PGI is a yellow-brownish, horseshoe-shaped smoked sausage, approximately 30 cm long, with a diameter of 2 cm and weighing 170 to 200 g. Its ingredients are: meat of pure or cross breed Bisaro pigs, poultry meat (used only in the gravy), regional wheat bread and Trás-os-Montes olive oil, seasoned with salt, garlic and paprika. The paste looks homogeneous when cut, presenting nonetheless some shredded meat.

PRODUCTION AREA:

The area of birth, rearing, breeding, slaughter and butchering of the animals used to produce Alheira de Vinhais PDO encompasses the districts of Bragança and Vila Real. The geographical area of processing encompasses only the Bragança district.

Butelo de Vinhais / Bucho de Vinhais / Chouriço de Ossos de Vinhais IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Enchido produzido a partir de carne, gordura, osso e cartilagem provenientes das costelas e coluna vertebral de porcos da raça Bisara ou com 50% de sangue Bisaro. A carne é temperada com alho, colorau, louro, vinho, água e sal. A sua cor varia entre o amarelo, o avermelhado e o castanho-escuro. Pode ser redondo, oval ou cilíndrico. Pesa entre 1 a 2 kg e tem 10 a 15 cm de diâmetro. A fumagem é feita em fogo brando, com lenha de carvalho ou castanho, durante pelo menos 15 dias, à qual se segue um período de cura, em locais frescos. Tem um sabor agradável e distinto e um aroma fumado persistente.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

A área de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos usados na produção de Butelo de Vinhais IGP engloba os distritos de Bragança e de Vila Real. A área geográfica de transformação engloba apenas o distrito de Bragança.

DESCRIPTION:

The Butelo de Vinhais PGI is a smoked sausage produced with the meat, fat, bone and cartilage from the ribs and spine of pure or cross bred Bisaro pigs. The meat is seasoned with garlic, paprika, bay leaves, wine, water and salt. The colour of Butelo de Vinhais PGI varies from yellow to reddish or dark brown. It may be round, oval or cylindrical. Its weight can vary from 1 to 2 kg and its diameter from 10 to 15 cm. It has a pleasant and distinct taste and a persistent smoky aroma.

PRODUCTION AREA:

The area of birth, rearing, breeding, slaughter and butchering of the animals used to produce Butelo de Vinhais PGI encompasses the districts of Bragança and Vila Real. The geographical area of processing encompasses only the Bragança district.

Chouriça Doce de Vinhais IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Enchido fumado, obtido a partir carne de porcos de raça Bisara ou com 50% de sangue Bisaro, pão regional, azeite de Trás-os-Montes, sangue de porco, mel e nozes ou amêndoas. Tem forma de ferradura com cerca de 20-25 cm de comprimento e 2-3 cm de diâmetro, de cor preta, não homogénea, com zonas mais claras onde se percebem as carnes desfiadas e os frutos secos. Tem um peso de cerca de 150 g.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

A área de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos usados na produção de Chouriça Doce de Vinhais IGP engloba os distritos de Bragança e de Vila Real. A área geográfica de transformação engloba apenas o distrito de Bragança.

DESCRIPTION:

The Chouriça Doce de Vinhais PGI is a sausage made with meat from the pure bred or cross bred Bisaro (which must be at least 50% Bisaro) with the local bread, Trás-os-Montes olive oil, pig's blood, honey and walnuts or almonds. Chouriça Doce de Vinhais PGI is 20 to 25 cm long, in a horseshoe shape, has a diameter of 2 cm to 3 cm and weighs approximately 150 gr. It is black in colour, has a textured appearance and the pieces of meat and the nuts can be clearly seen. It has a very distinctive, slightly sweet taste given by the honey.

PRODUCTION AREA:

The area of birth, rearing, breeding, slaughter and butchering of the animals used to produce Chouriça Doce de Vinhais PGI encompasses the districts of Bragança and Vila Real. The geographical area of processing encompasses only the Bragança district.

Chouriça de Carne de Vinhais / Linguixa de Vinhais IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Chouriça com 30 a 35 cm de comprimento, em forma de ferradura, feita a partir de carne e gordura de porcos de raça Bisara ou com 50% de sangue Bisaro, temperadas com sal, vinho, água, alho, colorau doce e/ou picante e louro. Tem uma secção cilíndrica com 2 a 3 cm de diâmetro e uma cor castanha avermelhada. Quando cortada forma uma massa coerente, não homogénea, com cor vermelha-viva a branca. O sabor distinto da Chouriça de Carne de Vinhais IGP advém em grande parte do facto de ser produzida à base de carne de porcos de raça Bisara alimentados sobretudo à base de castanhas oriundas dos soutos da região.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flor e Vinhais.

DESCRIPTION:

The Chouriça de Carne de Vinhais PGI is a 30 to 35 cm long horse-shoe shaped smoked sausage, made from meat and fat of pure or cross breed Bisaro pigs, suitably seasoned with salt, wine, water, garlic, paprika and/or chili powder and bay leaf. The sausage has a cylindrical section of 2 to 3 cm in diameter and a reddish-brown in colour. When sliced, the sausage forms a coherent mass and is uneven in colour, varying from bright red to white. The meat used in the preparation of Chouriça de Carne de Vinhais PGI has a distinctive flavor deriving from the chestnuts from the woods of the region, on which the Bisaro pigs are mostly fed.

PRODUCTION AREA:

The production area encompasses the municipalities of Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flor and Vinhais.

Chouriço Azedo de Vinhais / Azedo de Vinhais / Chouriço de Pão de Vinhais IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Enchido fumado obtido a partir de carne e gordura de porcos de raça Bisara ou com 50% de sangue Bisaro, pão regional de trigo, azeite de Trás-os-Montes, colorau e alho, cheio em tripa do intestino grosso. Tem um formato retilíneo, de secção cilíndrica, com 20-25 cm de comprimento e 7-10 cm de diâmetro, de cor entre o amarelado e o acastanhado. A massa apresenta uma cor amarela-acastanhada e um aspeto homogéneo ao corte. O peso é de cerca de 300 g.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

A área de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos usados na produção de Chouriça Doce de Vinhais IGP engloba os distritos de Bragança e de Vila Real. A área geográfica de transformação engloba apenas o distrito de Bragança.

DESCRIPTION:

The Chouriço Azedo de Vinhais PGI is a smoked sausage made from the meat and fat of the pure bred or at least 50% pure cross bred Bisaro pig, mixed with the local wheat bread, Trás-os-Montes olive oil, paprika and garlic. Is cylindrical in shape, between 20 cm and 25 cm long, has a diameter of between 7 cm and 10 cm and weighs approximately 300 gr. The colour varies from yellow to brownish; the interior has a fine texture and a yellowish brownish colour. It has a persistent, pleasant smoky flavour. It is buttery on the palate with a distinctive and persistent smoky flavour.

PRODUCTION AREA:

The area of birth, rearing, breeding, slaughter and butchering of the animals used to produce Chouriça Doce de Vinhais PGI encompasses the districts of Bragança and Vila Real. The geographical area of processing encompasses only the Bragança district.



CONTACTOS

ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bisara
www.porcobisaro.net
T: + 351 273 771 340
E: ancsub@mail.telepac.pt

Presunto de Vinhais / Presunto Bísaro de Vinhais IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

É obtido a partir de pernas de porcos Bísaros adultos (excluídos os machos inteiros). As pernas são salgadas e untadas com uma mistura de colorau, azeite da região e/ou banha de porco Bísaro, sendo depois expostas à ação pouco intensa e gradual do fumo de carvalho ou castanho e envelhecidas num processo de cura não inferior a 12 meses. O peso médio oscila entre os 12 e os 18 kg. Ao corte apresenta-se bem maturado, com cor que vai de rosa característico a vermelho escuro, com aspeto oleoso, brilhante e infiltração de gordura intramuscular de cor branca – nacarada, brilhante e aromática. O sabor é agradável, ligeiramente salgado e fumado, textura pouco fibrosa e muito tenra e succulenta.

ÁREA DE PRODUÇÃO

A área de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real. A área geográfica de transformação está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais.

DESCRIPTION

The Presunto de Vinhais PGI is a smoked ham made from the lower end of the back legs of the Bisaro breed of pig. The factors influencing the particular qualities of this ham are many, such as the feeding of the native breed of pig on local production, the suitability of the climate and the geography, the skill of the local people in the preparation of the hams and the slow smoking process, which seals in the aroma, plus the curing of the hams in this cold dry climate. All these factors add up to make Presunto de Vinhais ou Presunto Bísaro de Vinhais PGI a unique product of its kind.

PRODUCTION AREA

Presunto de Vinhais ou Presunto Bísaro de Vinhais PGI is made in several municipal areas in the Bragança district which is in the province of Trás-os-Montes and Alto Douro and in other municipal areas in the Vila Real district.



CONTACTOS

ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bisara
www.porcobisaro.net
T: + 351 273 771 340
E: ancsub@mail.telepac.pt

Salpicão de Vinhais IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Enchido tradicional feito a partir de carne de porco Bisaro. Apresenta um diâmetro de 15-20 cm, uma forma cilíndrica e um diâmetro de 5 a 8 cm. Tem uma cor exterior castanho escura, sendo o interior vermelho brilhante e branco. Tem um sabor fumado, com notas de vinho. O sabor distinto do Salpicão de Vinhais IGP advém em grande parte do cuidado das populações locais com a criação de porcos de raça Bisara, nomeadamente com a sua alimentação.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flor e Vinhais.

DESCRIPTION:

The Salpicão de Vinhais PGI is a traditional smoked sausage made from the meat of Bisaro breed pigs. It is a 15 to 20 cm long sausage, with a cylindrical shape and a diameter of 5 to 8 cm. It has a dark chestnut external colour, the interior being bright red and white. It has a smoky flavor, with hints of wine. The distinct flavor of Salpicão de Vinhais PGI derives mainly from the way local populations rear the Bisara breed pigs, particularly the way they are fed.

PRODUCTION AREA:

The production area encompasses the municipalities of Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flor and Vinhais.



..... CONTACTOS

Associação de Produtores
de Amêndoa do Alto Douro
T: + 351 279 762 404

Amêndoa Douro DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Amêndoa com casca, proveniente de diversas variedades de *Prunus Amygdalus L.*, bem desenvolvida, de coloração uniforme e praticamente isenta de defeitos. É um produto natural com características personalizadas resultante da conjugação harmoniosa de clima, solo, variedades bem-adaptadas e operações culturais próprias.

ÁREA DE PRODUÇÃO

Concelhos de Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa, São João da Pesqueira (com exceção das freguesias de Riodades e Paredes da Beira), freguesias de Castelo Branco e Meirinhos do concelho de Mogadouro, freguesia de Escalhão do concelho de Figueira Castelo Rodrigo, e freguesias de Poço do Canto, Fonte Longa, Meda, Longroiva, do concelho de Meda.

DESCRIPTION

*The Amêndoa Douro PDO is the fruit of the plant belonging to the *Prunus amygdalus L.* variety.*

PRODUCTION AREA

Amêndoa Douro PDO almonds grows in the Alto Douro region, particularly in the municipal areas of Alfândega da Fé, Moncorvo, Mogadouro, Freixo, Vila Flor and Vila Nova de Foz Côa, along the river Douro, in Bragança, Guarda and Viseu districts.

Castanha da Terra Fria DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Frutos obtidos a partir do castanheiro (*Castanea sativa* Mill), das variedades Longal, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Avelreira, Boa Ventura, Trigueira, Martainha e Negral. Cada lote é constituído por 85% de uma das variedades podendo os restantes 15% ser completados por uma das outras variedades mencionadas. Podem também beneficiar do uso da denominação as castanhas piladas, congeladas, confitadas ou em calda. Apresenta uma forma elíptica alongada, cor castanha avermelhada, brilhante com linhas escuras e longas e um sabor intenso.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Algumas freguesias dos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Valpaços, Vimioso e Vinhais, dos distritos de Vila Real e Bragança.

DESCRIPTION:

*Castanha da Terra Fria PDO is the name given to the fruit of the chestnut (*Castanea sativa* Mill), Longal from the varieties, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Avelreira, Boa Ventura, Trigueira, Martainha and Negral. Each batch consists of 85% of one of the varieties and the remaining 15% may be completed by one of the other varieties mentioned. They may also benefit from the use of the denomination Castanha da Terra Fria the chestnuts presented pounded, frozen, candied or preserved in syrup. It has an elongated elliptical shape; a reddish brown shiny colour and has long dark lines across it and an intense flavour.*

PRODUCTION AREA:

The geographical area of production is limited to some parishes of the municipalities of Alfândega da Fé, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Valpaços, Vimioso and Vinhais, in the districts of Vila Real and Bragança.



..... CONTACTOS

Cooperativa de Produtores de Mel da Terra Quente e
Frutos Secos, C. R. L.
T: + 351 278 948 020
E: coopmelterraquente@sapo.pt

Mel da Terra Quente DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Mel produzido pela espécie de abelhas *Apis mellifera* Ibericanormalmente encontrada na zona de Terra Quente, no Nordeste de Portugal. O néctar é recolhido da flora mediterrânea, típico desta região montanhosa onde a urze, o eucalipto, a alfazema, a giesta e, especialmente, o rosmaninho dominam a vegetação natural. A elevada quantidade de pólen de alecrim no Mel da Terra Quente DOP (que deve, em todos os casos, ser de pelo menos 15%) contribui para o sabor particular e distintivo deste mel.

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Mirandela, Vila Flor, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Anciães, Vila Nova de Foz Côa e Valpaços e no distrito de Bragança.

DESCRIPTION:

*The Mel da Terra Quente PDO is honey made by the *Apis mellifera* Iberica species of bee which is commonly found in the Terra Quente area of north eastern Portugal. The nectar is gathered from the Mediterranean flora, typical of this mountainous region where heather, eucalyptus, lavender, broom and, especially, rosemary dominate the natural vegetation. The high amount of rosemary pollen in Mel da Terra Quente PDO (which must, in all cases be a minimum of 15%) contributes to the particular and distinctive flavour of this honey.*

PRODUCTION AREA:

Municipal areas of Mirandela, Vila Flor, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Anciães, Vila Nova de Foz Côa and Valpaços, in the Bragança district.



CONTACTOS

Agrupamento de Produtores
de Mel do Parque, Lda.
www.meldoparque.pt
T: + 351 273 327 228
E: meldoparque@gmail.com

Mel do Parque de Montesinho DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Mel de flores silvestres produzido pela espécie de abelha *Apis mellifera Iberica*. O néctar tem origem na vegetação natural em que predomina a urze, a castanha e o alecrim. O sabor e o aroma do Mel do Parque de Montesinho DOP resultam das condições particulares do Parque Natural de Montesinho, onde não é permitida qualquer agricultura que interfira com a flora natural e autóctone.

ÁREA DE PRODUÇÃO.

Municípios de Bragança e Vinhais.

DESCRIPTION:

*The Mel do Parque de Montesinho PDO is a wildflower honey made by the *Apis mellifera Iberica* species of bee. The nectar comes from the natural vegetation which is predominantly heather, chestnut and rosemary. The distinctive taste and aroma of Mel do Parque de Montesinho PDO is owed to the particularity of the conditions in the Montesinho Natural park, where no agriculture is permitted that interferes with the natural, native flora.*

PRODUCTION AREA:

Municipal areas of Bragança and Vinhais.

Queijo de Cabra Transmontano DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Obtido a partir de leite cru de cabra, de raça Serrana. Trata-se de um queijo curado, de pasta extra-dura de cor branca uniforme. As dimensões deste produto são de 12 a 19 cm de diâmetro e peso de 600 a 900 g. Possui um aroma agradável e intenso, e sabor limpo ligeiramente picante.

ÁREA DE PRODUÇÃO

Concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro Valpaços e Murça.

DESCRIPTION

The Queijo de Cabra Transmontano PDO cheese is made with from the Serrana breed of goat milk. It's a mature cheese, with extra-hard paste and uniform white color. The dimensions of this product are of 12 to 19 cm of the diameter and weight between 600 to 900 g. It has an intense and pleasant aroma, a clean taste with a hint of spice.

PRODUCTION AREA

Municipal areas of Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, the concils of Valpaços and Murça.



CONTACTOS

CQUEITEC
Cooperativa dos Produtores
de Leite de Ovinos da Terra Quente, CRL
T: + 351 279 258 090
E: queitec@sapo.pt

Queijo Terrincho DOP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Obtido a partir de leite cru de ovelha da raça Churra da Terra Quente. Trata-se de um queijo curado, de pasta semi-dura a dura (Queijo Terrincho Velho) e de cor branca a amarelada. Possui cerca de 13 a 20 cm de diâmetro e peso entre 800 a 1200 g (600 a 1100 g no caso do Queijo Terrincho Velho). Possui sabor e aroma suave, limpo e característico (forte e característico no caso do Queijo Terrincho Velho).

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa, Macedo de Cavaleiros, São João da Pesqueira, Valpaços, Meda, Figueira de Castelo Rodrigo, nos distritos de Bragança, Vila Real, Viseu e Guarda.

DESCRIPTION:

The Queijo Terrincho PDO cheese is made with raw milk of Churra da Terra Quente breed of sheep. It's a mature cheese with semi-hard to hard paste (Queijo Terrincho Velho) and white to yellowish shade. Its diameter is about 13 to 20 cm and the weight is between 800 to 1200 g (600 to 1100 g for the Queijo Terrincho Velho). Its flavor is delicate, clean and typical (hard and typical for the Queijo Terrincho Velho).

PRODUCTION AREA:

Municipal areas of Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa, Macedo de Cavaleiros, São João da Pesqueira, Valpaços, Meda and Figueira de Castelo Rodrigo, in the districts of Bragança, Vila Real, Viseu and Guarda.

Vinhos de Trás-os-Montes

Situada no nordeste de Portugal, caracteriza-se pela altitude elevada. A região de Trás-os-Montes encontra-se subdividida em três sub-regiões, Chaves, Valpaços e Planalto Mirandês, dispostas ao longo dos vales dos rios que as atravessam. As castas brancas dominantes são Còdega do Larinho, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho, e nas tintas Bastardo, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela e Tinta Gorda.

Os vinhos brancos são muito frutados, diferenciados pela mineralidade e paladar equilibrado, marcado por uma boa acidez que lhes confere frescura e complexidade. Os vinhos tintos caracterizam-se pela sua frescura, que advém da composição fenólica, a revelar taninos frescos e concentrados aos quais o tempo atribui elegância e carácter. São vinhos com complexidade aromática intensa, encorpados e com boa estrutura o que os torna vinhos muito gastronómicos.

In the north east of Portugal, Trás-os-Montes is wild, high country. The region is divided into three sub-zones, Chaves, Valpaços and Planalto Mirandês.

The wines are a product of the high altitude and extreme climate, reds made from Bastardo, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela e Tinta Gorda, whites from Còdega do Larinho, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho.

The white wines are very fruity, differentiated by the minerality and balanced palate, they have good acidity that gives them freshness and complexity.

The red wines are characterized by their freshness, which comes from the phenolic composition, to reveal fresh and concentrated tannins to which time attributes elegance and character. They are wines with intense aromatic complexity, full bodied and with good structure which makes them very gastronomic wines.

Vinhos do Douro

A Região Demarcada do Douro situa-se no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, abrangendo uma área total de 250 000 hectares, sendo 45 000 hectares de vinhas que se estendem pelo rio Douro e nos respetivos afluentes, desde a serra do Marão e Montemuro até Barca de Alva na fronteira com a Espanha, a leste.

O Douro encontra-se dividido em três sub-regiões, Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. O Baixo Corgo, sob a influência direta da Serra do Marão, é a sub-região mais fresca e chuvosa, a mais fértil e com maior densidade de vinhas.

De entre as centenas de castas, destacam-se cinco variedades tintas, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional, selecionadas pela excelência na produção de Vinho do Porto. Sobressaem igualmente as castas brancas Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel, Rabigato e Viosinho, e as castas tintas Sousão e Tinta Amarela (Trincadeira).

O Vinho do Porto é um vinho licoroso e distingue-se pela riqueza e intensidade de aroma incomparáveis, uma persistência muito elevada quer de aroma quer de sabor, e um teor alcoólico elevado (geralmente compreendido entre os 19 e os 22% vol.).

Douro Wines

The Douro Region is located in northeastern Portugal, in the basin of the Douro, covering a total area of 250,000 hectares, with 45,000 hectares of vineyards that extend across the Douro river and on their tributaries from the Serra do Marão and Montemuro to Alva Barca, on the border with Spain to the east.

The Douro region is divided into three sub-regions: from west to east the Baixo Corgo, Cima Corgo and Douro Superior. The fertile, cooler, rainier Baixo Corgo, closest to the Serra do Marão, is the sub region with the most vineyards.

Plantations of the red-juiced, high-acid Sousão, known as Vinhão elsewhere, have increased recently. Another black grape much planted in older vineyards is Tinta Amarela (known as Trincadeira). Amongst whites, notable grapes are Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel, Rabigato and Viosinho. Some of these, from old, mixed-variety vineyards at high altitudes, are being used for a new generation of dry white wines.

Port Wine is a fortified wine. Port Wine stands out from ordinary wines due to its unique characteristics: an enormous variety of types that surprise us with the wealth and intensity of their incomparable aromas, a highly persistent aroma and flavour, a high alcohol content (usually between 19 and 22% vol.).



Batata de Trás-os-Montes IGP

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

É o tubérculo da planta *Solanum tuberosum* L., da família das Solanáceas, vulgarmente designada por batateira. As cultivares utilizadas são: Desiree, Kennebec, Jaerla e Atlantic. A sua forma é aproximadamente cilíndrica e variável de acordo com a variedade, mas homogénea dentro de cada variedade e lote. A epiderme é de tons claros, de branco sujo a castanho-avermelhado. Ao corte tem aspeto húmido de tom branco-amarelado, homogéneo, sem qualquer oquidão. O exterior tem uma camada ligeiramente mais escura que a interior, podendo ser rosa claro ou avermelhado. Esta batata tem um sabor agradável, muito característico, ligeiramente adocicado, aroma agradável a terra e um teor médio de amido de 78% (%MS).

ÁREA DE PRODUÇÃO:

Concelhos de Boticas, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Montalegre, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar, Vinhais e ainda às freguesias de Carvas, Fiolhoso, Jou, Palheiros, Valongo de Milhais, Vilares, do concelho de Murça; Pópulo, Ribalonga e Vila Verde, do concelho de Alijó; Agueiras, Bouça, Fradizela, S. Pedro Velho, Torre de D. Chama, Vale de Gouvinhas e Vale de Telhas, do concelho de Mirandela; Agrobom, Gebelim, Pombal, Saldonha, Sambade, Soeima e Vales, do concelho de Alfândega da Fé e Argozelo, Carção, Matela, Pinelo e Santulhão, do concelho de Vimioso.

DESCRIPTION:

*The Batata de Trás-os-Montes PGI is a tuber of *Solanum tuberosum* L., a plant of the Solanaceae family, commonly known as the potato plant. The cultivars used are: Desiree, Kennebec, Jaerla and Atlantic. Its shape is roughly cylindrical and tends to vary depending on the variety, but is homogeneous within each variety and batch. The skin is light in colour, from dirty white to a reddish chestnut. When cut, it has a moist, yellowish-white and perfectly even appearance, without eyes. The outside is almost always slightly darker (light pink or reddish) than the inside. This potato has a pleasant, very typical and slightly sweet taste, a similarly pleasant earthy smell and an uncommonly high starch content, which averages 78% in the dry matter.*

PRODUCTION AREA:

Municipalities of Boticas, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Montalegre, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar and Vinhais, the parishes of Carvas, Fiolhoso, Jou, Palheiros, Valongo de Milhais and Vilares in the municipality of Murça, the parishes of Pópulo, Ribalonga and Vila Verde in the municipality of Alijó, the parishes of Agueiras, Bouça, Fradizela, S. Pedro Velho, Torre de D. Chama, Vale de Gouvinhas and Vale de Telhas in the municipality of Mirandela, the parishes of Agrobom, Gebelim, Pombal, Saldonha, Sambade, Soeima and Vales in the municipality of Alfândega da Fé, and the parishes of Argozelo, Carção, Matela, Pinelo and Santulhão in the municipality of Vimioso.



Couve Penca de Mirandela

É presença obrigatória na mesa de consoada nas Terras de Trás-os-Montes. Em Carvalhais, concelho de Mirandela, esta hortícola possui características bem diferenciadas. Tal já conduziu à inscrição da sua semente no Catálogo Nacional de Variedades desde 2006.



In Trás-os-Montes the couve penca is mandatory on Christmas Eve.

In Carvalhais, from the Mirandela municipality, this vegetable has very distinctive characteristics that have led to its seed's inscription on the National Varieties Catalogue since 2006.



Pão de Trigo e Pão de Centeio

Confeccionado de modo tradicional, cozido em forno de lenha, o pão transmontano, quer seja de farinha de trigo ou centeio, caracteriza-se pela sua côdea estaladiça e sabor aos aromas da tradição.

Wheat bread and rye bread

Traditionally made, baked in a wood-fired oven, the transmontano bread, either made from wheat or rye, stands out because of its crunchy crust and its traditional flavor.



Bola sovada

É assim designada porque leva uma valente sova (é bem amassada) antes de ir ao forno. Este pão de azeite é concebido a partir da mistura de farinha de trigo, sal, água e azeite, sem recurso a qualquer tipo de levedura.

Its name (sovada) comes from the fact that it takes a heavy beating (it's well kneaded) before going into the oven. This olive oil bread is made from a mixture of wheat flour, water and olive oil, without any kind of yeast.

Folar Transmontano

O folar transmontano, típico da Páscoa, ganha notas de iguaria devido aos ingredientes que o compõem. É um pão confeccionado à base de farinha, azeite e ovos, e recheado com carnes fumadas como presunto, chouriça de carne, salpicão ou pá de porco. Manda a tradição que seja cozido em forno de lenha e saboreado com um bom vinho, café ou chá.

The folar transmontano, a typical Easter treat, is regarded as kind of a delicacy because of its ingredients. It's made from a mixture of flour, olive oil, eggs and stuffed with smoked meats, such as ham, meat sausages or pig leg. Tradition dictates that it should be baked in a wood-fired oven and enjoyed with a nice wine, coffee or tea.

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Conceção e propriedade | Design and ownership:

COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DAS TERRAS DE TRÁS-OS-MONTES
Rua Visconde de Bouça – Apartado 238, 5300-318 Bragança
T.: + 351 272 327 680 · E.: geral@cim-ttm.pt
www.cim-ttm.pt

Design: Opal Publicidade, S.A.

Créditos Fotográficos | Photographer's credits: Opal Publicidade, S.A.

Textos | Texts: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt> e CIM-TTM

Execução Gráfica | Graphical execution: Opal Publicidade, S.A.

Direção: Rui Caseiro

Coordenação: Isabel Andrade e Sónia Lavrador

Depósito legal / Legal Deposit: n.º 459176/19
Distribuição gratuita

NORTE2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional



**Terras de
Trás-os-Montes**
Comunidade Intermunicipal