

CATÁLOGO

CHARCUTARIA · CHARCUTERIE



Qualidade e Tradição desde 1979

GRUPO FTD
GRUPO FUMEIROS TERRAS DO DEMO

EMPRESA · COMPANY · SOCIÉTÉ

A Salsicharia e Fumeiros Tradicionais do Alto Paiva, Lda. é uma empresa dedicada à produção de charcutaria tradicional portuguesa. Fundada em 2000 em Vila Nova de Paiva por José Cardoso, após mais de 10 anos de comércio de gado e exploração de talhos, a empresa procura oferecer a melhor charcutaria com ingredientes predominantemente locais.

Em 2017 nasce o grupo FTD com a junção de duas empresas com larga história no mercado de carnes e transformados, a Fumeiros Terras do Demo e a Fumados Douro.

Guiados pelos princípios da inovação e pelos standards de qualidade IFS, o grupo abate e distribui carnes frescas e charcutaria fumada sob as marcas Fumeiros Terras do Demo, Enchidos de Lamego e Fumados Douro.

Hoje o grupo está presente na moderna distribuição nacional e internacional e em mais de 12 países com uma excelente seleção de charcutaria tradicional portuguesa.

O grupo FTD pretende oferecer a melhor charcutaria da região da Beira Alta e do Douro, com uma alta capacidade de produção, apoiada por duas unidades fabris em Armamar e Vila Nova de Paiva.

Salsicharia e Fumeiros Tradicionais do Alto Paiva, Lda. is a company dedicated to the production of traditional Portuguese charcuterie. Founded in 2000 in Vila Nova de Paiva by José Cardoso, after more than 10 years of cattle trade and butchering, the company seeks to offer the best charcuterie with predominantly local ingredients.

The FTD group was established in 2017 resulting from the merge of Fumados do Douro and Fumeiros Terras do Demo, two companies with long tradition in the meat and processed meat in Portugal.

Guided by the principles of innovation and IFS quality standards, the group is present in all areas of the meat business: slaughtering, distribution of fresh meat, frozen meat and cold cuts under Fumeiros Terras do Demo, Enchidos de Lamego and Fumados Douro.

Today, the group is present in modern distribution both in domestic market and 12 international markets with an excellent selection of portuguese traditional charcuterie.

The Group FTD intends to offer the best charcuterie from Beira Alta and Douro region, with updated processing capacity in both our facilities in Armamar and Vila Nova de Paiva.

Salsicharia e Fumeiros Tradicionais do Alto Paiva, Lda est une entreprise dédiée à la production de charcuterie traditionnelle portugaise. Fondée en 2000 à Vila Nova de Paiva par José Cardoso, après plus de 10 ans de commerce de bétail et de boucherie, la société cherche à offrir la meilleure charcuterie à base d'ingrédients locaux.

Le groupe FTD est né en 2017 avec la fusion de deux sociétés avec une longue histoire sur le marché de la viande et de la viande transformée, Fumeiros Terras do Demo et Fumados Douro.

Guidé par les principes d'innovation et standards de qualité IFS, le groupe abat et distribue de la viande fraîche et des viandes fumées sous les marques Fumeiros Terras do Demo, Enchidos de Lamego et Fumados Douro.

Aujourd'hui, le groupe est présent dans la moderne distribution nationale et internationale et dans plus de 12 pays avec une excellente sélection de charcuterie traditionnelle portugaise.

Le groupe FTD a l'intention d'offrir la meilleure charcuterie de la région de Beira Alta et du Douro, avec une capacité de production élevée, soutenue par deux usines à Armamar et Vila Nova de Paiva.

PRODUTOS · PRODUCTS · PRODUITS

CHARCUTARIA FUMADA p.5

SMOKED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE FUMÉE



CHARCUTARIA CURADA p.21

CURED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE SAUMURÉE



CHARCUTARIA BARBECUE p.24

BARBECUE CHARCUTERIE · CHARCUTERIE POUR BARBECUE



CHARCUTARIA COZIDA p.27

COOKED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE CUITE



CHARCUTARIA FATIADA p.33

SLICED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE EN TRANCHES



PRODUTOS HORECA p.39

HOTEL AND RESTAURANT PRODUCTS · PRODUITS HÔTELLERIE ET RESTAURATION





CHARCUTARIA FUMADA

SMOKED CHARCUTERIE



CHARCUTERIE FUMÉE

CHARCUTARIA FUMADA



Alheira

Bread and garlic sausage
Saucisse assaisonnée à l'ail

UN/SACO	KG					
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+ 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C



Alheira de caça

Bread and garlic sausage with game meat
Saucisse assaisonnée à l'ail avec viande de gibier

UN/SACO	KG					
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+ 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C



Alheira com maçã

Bread and garlic sausage with apple
Saucisse assaisonnée à l'ail à la pomme

UN/SACO	KG					
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+ 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C

SMOKED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE FUMÉE



Alheira com queijo

Bread and garlic sausage with cheese
Saucisse assaisonnée à l'ail au fromage

UN/SACO	KG					
5	+- 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+- 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C



Alheira de leitão

Bread and garlic sausage with with piglet meat
Saucisse assaisonnée à l'ail avec cochon de lait

UN/SACO	KG					
5	+- 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+- 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C



Alheira com cogumelos

Bread and garlic sausage with mushrooms
Saucisse assaisonnée à l'ail aux champignons

UN/SACO	KG					
5	+- 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+- 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C



Alheira seleção

Premium bread and garlic sausage
Saucisse qualité sélection assaisonnée à l'ail

UN/SACO	KG					
5	+- 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+- 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C

CHARCUTARIA FUMADA



Farinheira

Flour sausage
Saucisse à la farine type "farinheira"

UN/SACO	KG					
5	+- 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+- 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C



Farinheira de Lamego

Flour sausage from Lamego
Saucisse à la farine origine Lamego

UN/SACO	KG					
5	+- 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+- 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C



Morcela com maçã

Black pudding with apple
Saucisse boudin noir à la pomme

UN/SACO	KG					
5	+- 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+- 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C



Morcela regional de Lamego

Black pudding from Lamego
Saucisse boudin noir origine Lamego

UN/SACO	KG					
5	+- 1,000kg	10un	60	ATM	90	0-5°C
1	+- 250g	15un	156	ATM	90	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	90	0-5°C

SMOKED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE FUMÉE



Moira extra

Black Pudding/Blood sausage
Saucisse de sang type "Moira" extra

UN/SACO	KG				
5	+/- 1,000kg	10un	60	ATM	150
1	+/- 250g	15un	156	ATM	150
1	200g	15un	156	ATM	150



Moira regional de Lamego

Black Pudding/Blood sausage from Lamego
Saucisse de sang type "Moira" origine Lamego

UN/SACO	KG				
5	+/- 1,000kg	10un	60	ATM	150
1	+/- 250g	15un	156	ATM	150
1	200g	15un	156	ATM	150



Chouriça regional

Regional sausage
Saucisse regionale

UN/SACO	KG				
5	+/- 1,000kg	10un	60	ATM	150
1	+/- 250g	15un	156	ATM	150
1	200g	15un	156	ATM	150



Chouriça de sangue

Blood sausage
Saucisse de sang

UN/SACO	KG				
5	+/- 1,000kg	10un	60	ATM	150
1	+/- 250g	15un	156	ATM	150
1	200g	15un	156	ATM	150

CHARCUTARIA FUMADA



Chouriça Paiva

Paiva sausage
Saucisse Paiva

UN/SACO	KG				
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	180
1	+ 250g	15un	156	ATM	180
1	200g	15un	156	ATM	180



Chouriça picante

Spicy sausage
Saucisse au piment fort

UN/SACO	KG				
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	180
1	+ 250g	15un	156	ATM	180
1	200g	15un	156	ATM	180



Chouriça lavrador

Farm labourer sausage
Saucisse de campagne

UN/SACO	KG				
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	180
1	+ 250g	15un	156	ATM	180
1	200g	15un	156	ATM	180



Chouriça de carne

Meat sausage
Saucisse de viande

UN/SACO	KG				
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	180
1	+ 250g	15un	156	ATM	180
1	200g	15un	156	ATM	180

SMOKED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE FUMÉE



Chouriça vinha d'alhos

Sausage with wine and garlic marinade
Saucisse préparée avec une marinade au vin et à l'ail

UN/SACO	KG				
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	180
1	+ 250g	15un	156	ATM	180
1	200g	15un	156	ATM	180



Chouriça carne regional de Lamego

Regional meat sausage from Lamego
Saucisse de viande origine Lamego

UN/SACO	KG				
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	180
1	+ 250g	15un	156	ATM	180
1	200g	15un	156	ATM	180



Chouriço assar

Chorizo to roast
Chorizo a griller

UN/SACO	KG				
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	180
1	+ 250g	15un	156	ATM	180
1	200g	15un	156	ATM	180



Chouriço colorau

Paprika smoked sausage
Saucisse au piment doux

UN/SACO	KG				
5	+ 1,000kg	10un	60	ATM	120
1	+ 250g	15un	156	ATM	120
1	200g	15un	156	ATM	120

CHARCUTARIA FUMADA



Chouriço de vinho

Wine sausage
Saucisson au vin

UN/SACO	KG				
5	+/- 1,000kg	10un	60	ATM	120
1	+/- 250g	15un	156	ATM	120
1	200g	15un	156	ATM	120



Chouriço serrano

"serrano" smoked sausage
Saucisson type "serrano"

UN/SACO	KG				
1	+/- 1,350kg	4un	100	VAC	120
1	+/- 550g	7un	156	VAC	120



Chouriço inteiro

Big smoked sausage
Grand saucisson

UN/SACO	KG				
1	+/- 1,350kg	4un	100	VAC	120



Linguixa

Thin smoked sausage
Saucisse fine fumée

UN/SACO	KG				
5	+/- 1,000kg	10un	60	VAC	120
1	+/- 250g	15un	156	ATM	120
1	200g	15un	156	ATM	120



Paio inteiro

Smoked "Paio" sausage
Saucisse type "Paio" fumée

UN/SACO	KG	10un	156	VAC	120
1	300kg	10un	156	VAC	120
1	+/- 350g	8un	156	VAC	120



Paio do lombo

Loin sausage
Saucisse filet de porc

UN/SACO	KG	5un	80	VAC	90
1	+/-1,500kg	5un	80	VAC	90
1	+/- 800g	10un	80	VAC	90



Salpicão cachaço

Neck lean meat smoked sausage
Saucisson portugais collier de porc

UN/SACO	KG	10un	60	ATM	120
3	+/- 1,100kg	10un	60	ATM	120
1	+/- 350g	10un	156	ATM	120



Salpicão cachaço vinha d'alhos

Neck lean meat smoked sausage seasoned with wine and garlic marinate
Saucisson collier de porc avec une marinade au vin et à l'ail

UN/SACO	KG	10un	60	ATM	120
3	+/- 1,100kg	10un	60	ATM	120
1	+/- 350g	10un	156	ATM	120

CHARCUTARIA FUMADA



Salpicão tradicional

Traditional lean meat smoked sausage
Saucisson portugais traditionnel

UN/SACO	KG	10un	60	ATM	120
3	+ 1,100kg	10un	60	ATM	120
1	+ 350g	10un	156	ATM	120



Salpicão espumante

Lean meat smoked sausage seasoned with sparkling wine
Saucisson portugais collier de porc au vin mousseux

UN/SACO	KG	10un	60	ATM	120
3	+ 1,100kg	10un	60	ATM	120
1	+ 350g	10un	156	ATM	120



Salpicão regional Lamego

Lean meat smoked sausage from Lamego
Saucisson portugais collier de porc origine Lamego

UN/SACO	KG	10un	60	ATM	120
3	+ 1,100kg	10un	60	ATM	120
1	+ 350g	10un	156	ATM	120



Salpicão palito

Narrow lean meat smoked sausage
Saucisson fin collier de porc

UN/SACO	KG	10un	60	ATM	120
3	+ 1,100kg	10un	60	ATM	120
1	+ 350g	10un	156	ATM	120

SMOKED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE FUMÉE



Presunto c/osso fumado e cura natural

Smoked and cured ham with bone
Jambon cru fumé avec os

UN/SACO	KG				
1	++ 8kg	4un	24	—	180



Presunto s/osso inteiro moldado

Boneless moulded cured ham
Jambon cru moulé entier sans os

UN/SACO	KG				
1	++ 8kg	1un	80	VAC	180



Presunto sem osso 1/2

Boneless cured ham 1/2
Jambon cru sans os 1/2

UN/SACO	KG				
1	++ 2.500kg	2un	80	VAC	180



Presunto sem osso 1/4

Boneless cured ham 1/4
Jambon cru sans os 1/4

UN/SACO	KG				
1	++ 1,250kg	4un	80	VAC	180



Presunto sem osso 1/8

Boneless cured ham 1/8
Jambon cru sans os 1/8

UN/SACO	KG				
1	++ 650g	8un	80	VAC	180



Presunto nacos

Boneless cured slice
Jambon cru sans os

UN/SACO	KG				
1	++ 300g	15un	156	VAC	180

CHARCUTARIA FUMADA



Bacon seleção e bacon moldado

Premium and moulded bacon
Lard fumé moulé qualité sélection

UN/SACO	KG	8un	60	VAC	90
1	+/- 1,400kg				



Bacon

Bacon
Lard fumé

UN/SACO	KG	8un	60	VAC	120
1	+/- 1,400kg				



Bacon extra

Extra quality bacon
Lard fumé qualité extra

UN/SACO	KG	8un	60	VAC	120
1	+/- 1,400kg				



Bacon extra quarto

Bacon portion
Lard fumé portion

UN/SACO	KG	8un	156	VAC	120
1	+/- 550g				



Bacon extra tira

Bacon slices
Lard fumé tranches

1	++ 300g	8un	156	VAC	120



Toucinho vinha d'alhos

Bacon with wine and garlic marinade
Lard fumé avec une marinade au vin et à l'ail

1	+- 550g	8un	156	VAC	120



Barriga de porco curada tiras

Cured pork belly slices
Lardon de porc tranches

1	+- 300g	8un	60	VAC	120



Entremeada de porco salgada

Salted pork belly
Lardon de porc salé

1	++ 1,400kg	8un	60	VAC	90	0-6°C



Entremeada de porco salgada tiras

Salted pork belly slices
Lardon de porc salé tranches

1	+- 300g	8un	60	VAC	90	0-6°C

CHARCUTARIA FUMADA



Pernil fumado

Smoked pork hock
Jarret de porc fumé

UN/SACO	KG				
1	+ 850g	8un	80	VAC	120



Pá fumada

Smoked pork shoulder
Épaule de porc fumée

UN/SACO	KG				
1	+ 900g	5un	60	VAC	120



Cabeça fumada

Smoked pork head
Tête de porc fumée

UN/SACO	KG				
1	+ 1,100kg	6un	60	VAC	120



Unhas fumadas

Smoked pork trotter
Pied de porc fumé

UN/SACO	KG	un	80	VAC	120
2	+ 350g	9un			



Orelha fumada

Smoked pork ear
Oreille de porc fumée

UN/SACO	KG	un	156	VAC	120
2	+ 300g	7un			



Sortido suíno

Assorted pork sausages and smoked meats
Assortiment de saucisses et viandes fumés de porc

UN/SACO	KG	un	156	VAC	60
1	+ 350g	15un			



Torresmo

Pork rind
Couenne de porc

UN/SACO	KG	un	156	VAC	90
1	+ 300g	15un			



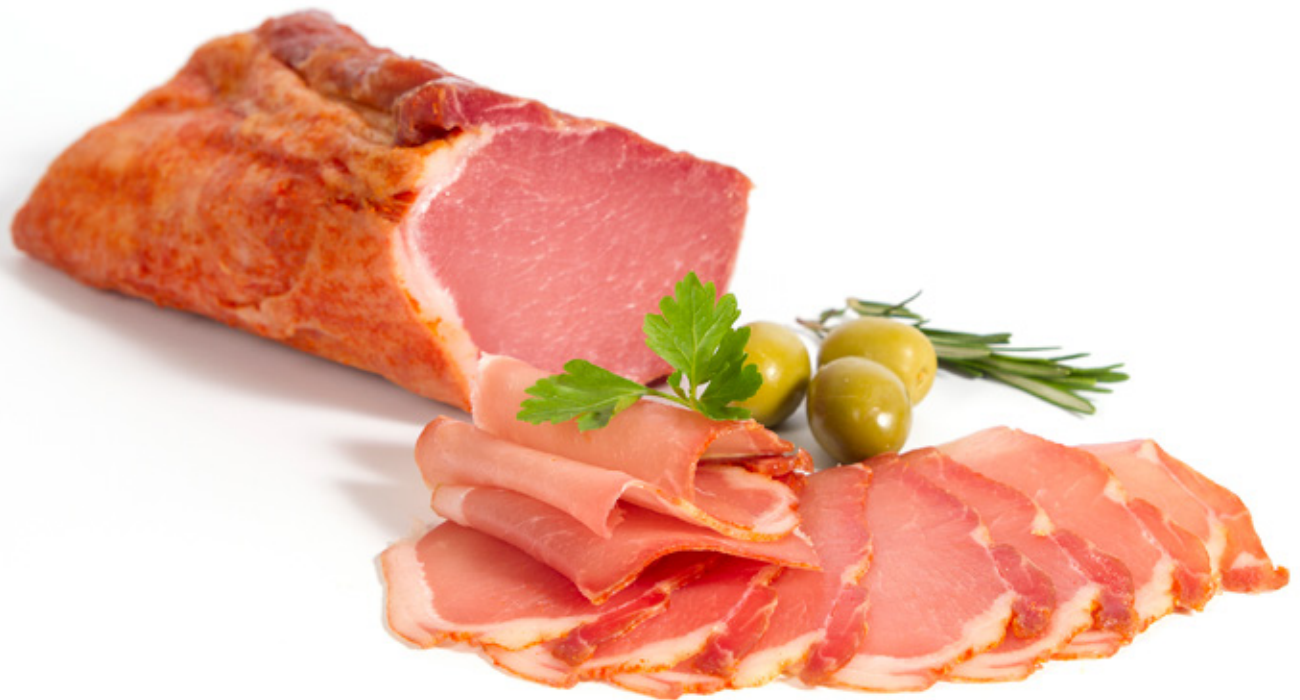
CHARCUTARIA CURADA

CURED CHARCUTERIE



CHARCUTERIE SAUMURÉE

CHARCUTARIA CURADA



Lombo curado

Natural cure Sirloin
Filet de porc sec au paprika

				
+/- 700g +/- 300g	10un 10un	80 156	VAC VAC	120 120



Cachaço curado

Natural cure Neck Meat
Collier de porc sec au paprika

				
+ 700g + 300g	10un 10un	80 156	VAC VAC	120 120

CHARCUTARIA BARBECUE

BARBECUE CHARCUTERIE



CHARCUTERIE POUR BARBECUE

CHARCUTARIA BARBECUE

BARBECUE CHARCUTERIE · CHARCUTERIE BARBECUE



Salsicha Criolo churrasco

"Criolo" pork sausage to grill
Saucisse type "Criolo" barbecue

UN/SACO	KG					
5	+/- 1,000kg	10un	60	VAC	90	0-5°C
1	+/- 250g	15un	156	VAC	90	0-5°C
1	200g	15un	156	VAC	90	0-5°C



Salsicha picante churrasco

Spicy "Criolo" pork sausage to grill
Saucisse type "Criolo" barbecue au piment fort

UN/SACO	KG					
5	+/- 1,000kg	10un	60	VAC	90	0-5°C
1	+/- 250g	15un	156	VAC	90	0-5°C
1	200g	15un	156	VAC	90	0-5°C



Salsicha fresca*

Fresh sausage*
Saucisse fraîche*

UN/SACO	KG					
5	+/- 1,000kg	10un	60	ATM	15	0-5°C

* Disponível com ervas e picante | Available with herbs and spicy
Disponibile aux herbes et au piment fort



Salsicha cocktail

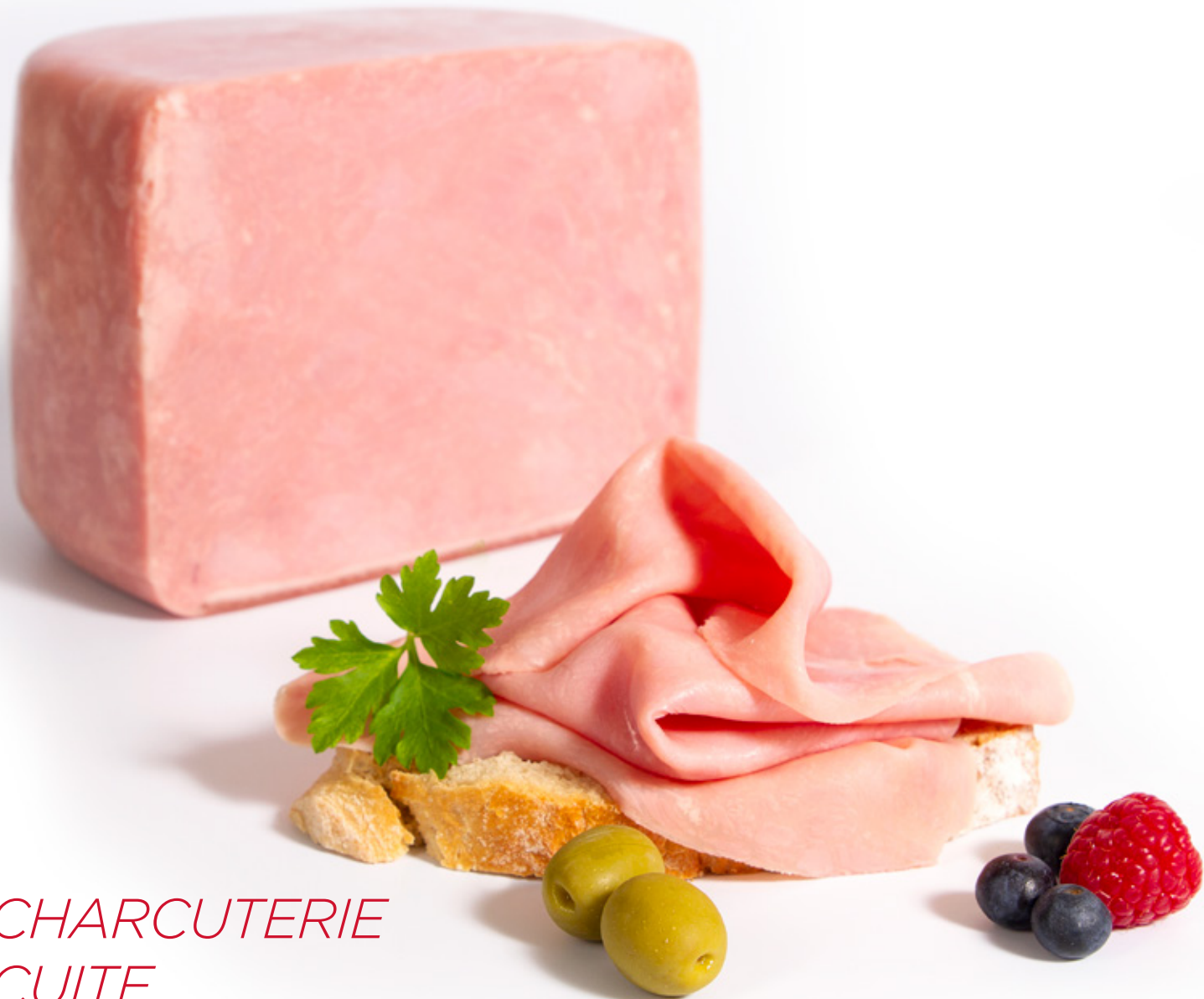
Cocktail sausage to grill
Saucisse "cocktail" barbecue

UN/SACO	KG					
5	+/- 1,000kg	10un	60	VAC	90	0-5°C
1	+/- 250g	15un	156	VAC	90	0-5°C
1	200g	15un	156	VAC	90	0-5°C



CHARCUTARIA COZIDA

COOKED CHARCUTERIE



*CHARCUTERIE
CUITE*

CHARCUTARIA COZIDA



Fiambre da perna extra

Cooked ham extra quality
Jambon cuit qualité extra

KG	Un	80	VAC	90	0-5°C
+ 5,800kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	3un	80	VAC	90	0-5°C



Fiambre da perna

Cooked ham
Jambon cuit

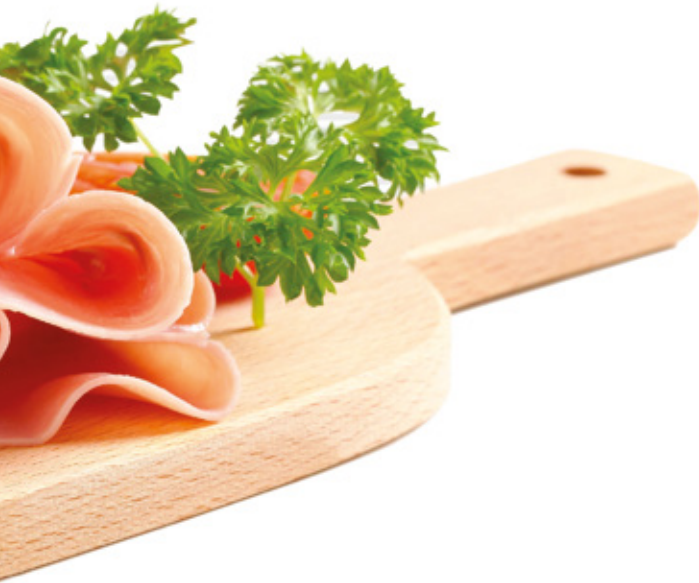
KG	Un	80	VAC	90	0-5°C
+ 5,800kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	3un	80	VAC	90	0-5°C



Fiambre Douro

"Douro" cooked ham
Jambon cuit "Douro"

KG	Un	80	VAC	90	0-5°C
+ 5,800kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	3un	80	VAC	90	0-5°C



Fiambre económico

Economic cooked ham
Jambon cuit premier prix

KG	Box	Truck	Truck	Calendar	Thermometer
+ 5,800kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	3un	80	VAC	90	0-5°C



Fiambre seleção

Premium quality cooked ham
Jambon cuit qualité sélection

KG	Box	Truck	Truck	Calendar	Thermometer
+ 5,800kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	3un	80	VAC	90	0-5°C

CHARCUTARIA COZIDA



Fiambre peito de frango

Chicken breast ham
Jambon cuit de poulet

+ 3,700kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	3un	80	VAC	90	0-5°C



Fiambre peito de peru

Turkey breast ham
Jambon cuit de dinde

+ 3,700kg	2un	80	VAC	90	0-5°C
+ 3,700kg	3un	80	VAC	90	0-5°C



Mortadela

Mortadella
Mortadelle

+ 3,600kg	3un	80	VAC	90	0-5°C
+ 1,800kg	6un	80	VAC	90	0-5°C



Mortadela azeitonas

Mortadella with olives
Mortadelle aux olives

+ 3,600kg	3un	80	VAC	90	0-5°C
+ 1,800kg	6un	80	VAC	90	0-5°C



Filete afiambrado

Rolled ham
Rouleau de jambon reconstitué

+ 3,600kg	3un	80	VAC	90	0-5°C
+ 1,800kg	6un	80	VAC	90	0-5°C



Paio York

Smoked York sausage
Rouleau "York" fumé



Fiambre barra

Moulded cooked ham
Jambon cuit moulé en barre



Fiambre sandwich

Moulded cooked sandwich ham
Jambon cuit sandwich moulé



Chourição barra

Moulded paprika sausage
Saucisson au piment doux en barre





CHACUTARIA FATIADA

SLICED CHARCUTERIE



CHARCUTERIE EN TRANCHES

CHARCUTARIA FATIADA



Fiambre*

Sliced cooked ham*
Jambon cuit en tranches*

KG	Box	Truck	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Fiambre peito frango

Sliced chicken breast ham
Jambon poitrine poulet en tranches

KG	Box	Truck	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Fiambre peito peru

Sliced turkey breast ham
Jambon poitrine dinde en tranches

KG	Box	Truck	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Salpicão cachaço

Sliced neck lean meat smoked sausage
Saucisson portugais collier de porc tranches

KG	Box	Truck	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Salpicão tradicional

Sliced traditional thick pork sausage
Saucisson traditionnel en tranches

KG	Box	Truck	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



* Disponível em toda a gama de fiambres.

* All range of cooked hams available sliced

* Toute la gamme de jambons cuits disponible en tranches

SLICED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE EN TRANCHES



Mortadela

Sliced mortadella
Mortadelle en tranches

KG	Box	Tray	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Mortadela azeitonas

Sliced mortadella with olives
Mortadelle aux olives en tranches

KG	Box	Tray	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Chouriça picante

Sliced spicy sausage
Saucisse au piment fort en tranches

KG	Box	Tray	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Chouriça Paiva

Sliced Paiva sausage
Saucisse Paiva en tranches

KG	Box	Tray	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Chouriça lavrador

Sliced Farm Labourer sausage
Saucisse de Campagne en tranche

KG	Box	Tray	ATM	Calendar	Thermometer
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C

CHARCUTARIA FATIADA



Paio

Sliced smoked pork sausage
Saucisse type "Paio" en tranches

100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Paio York

Sliced "York" sausage
Saucisse type "Paio York" en tranches

100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Chouriça peru

Sliced turkey sausage
Saucisse de dinde en tranches

100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Chouriça frango

Sliced chicken sausage
Saucisse de poulet en tranches

100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Presunto

Sliced cured ham
Jambon cru en tranches

100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C





Chourição

Sliced big paprika sausage
Saucisson au paprika en tranches

KG					
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Chourição serrano

Sliced "Serrano" sausage
Saucisson type "Serrano" en tranches

KG					
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Cachaço curado

Sliced natural cure Neck Meat
Collier de porc sec au paprika en tranches

KG					
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Bacon

Sliced bacon
Lard fumé en tranches

KG					
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



Lombo curado

Sliced natural cure Sirloin
Filet de porc sec au paprika en tranches

KG					
100g	14un	80	ATM	60	0-5°C
500g	12un	80	ATM	60	0-5°C
1,000kg	6un	80	ATM	60	0-5°C



PRODUTOS HORECA

*HOTEL AND RESTAURANT
PRODUCTS*



PRODUITS HÔTELLERIE ET RESTAURATION

PRODUTOS HORECA



Bacon seleção fatiado

Sliced bacon
Lard fumé en tranches

					
500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C



Bacon moldado fatiado

Moulded sliced bacon
Lard moulé fumé en tranches

					
500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C



Chouriço vermelho fatiado rodela

Sliced "chorizo"
"Chorizo" en tranches

					
500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C



Chouriço fatiado

Sliced paprika sausage
Saucisson au paprika en tranches

					
500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C



Fiambre perú fatiado

Turkey sliced ham
Jambon de dinde en tranches

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C



Fiambre frango fatiado

Chicken sliced ham
Jambon de poulet en tranches

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C



Fiambre fatiado

Sliced cooked ham
Jambon cuit en tranches

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C

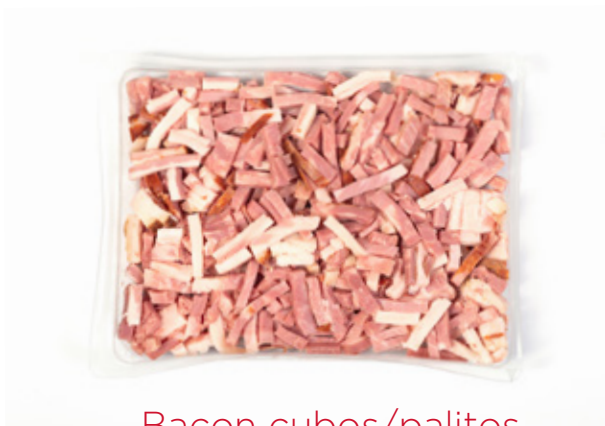


Presunto

Sliced cured ham
Jambon cru en tranches

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C

PRODUTOS HORECA



Bacon cubos/palitos

Diced/choped bacon
Lard fumé en cubes/emincé

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C



Fiambre cubos/palitos

Diced/choped cooked ham
Jambon cuit en cubes/emincé

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	60 60	0-5°C 0-5°C



Banha de porco

Pork lard
Saindoux de porc

320g 1,000kg 5,000kg 10kg	8un 8un 8un 8un	80 80 80 80	VAC VAC VAC VAC	180 180 180 180	0-5°C 0-5°C 0-5°C 0-5°C



Legenda | Symbols | Étiquetage

- UN/SACO** Unidades de produto por embalagem | *Units per package* | *Unités par emballage*
-  Peso por embalagem | *Weight per package* | *Poids par emballage*
-  Embalagens por caixa | *Packages per box* | *Emballages par boîte*
-  Embalagens por palete | *Packages per pallet* | *Emballages par palette*
-  Tipo de embalagem: Atmosfera protetora ou vácuo | *Type of packaging: Modified atmosphere or vacuum* | *Type de conditionnement: Atmosphère protectrice ou sous vide*
-  Validade do produto em dias | *Product validity in days* | *Validité du produit en jours*
-  Temperatura recomendada de conservação | *Recommended storage temperature* | *Température de conservation du produit*



Z.I. de Vila Nova de Paiva, Lote 4
3650-207 Vila Nova de Paiva
T. +351 232 604 753
F. +351 232 518 740

Travanca · 5110-166 Armamar
T. +351 254 850 300
F. +351 254 855 269

geral@grupoftd.pt
www.grupoftd.pt