

CATÁLOGO

CARNES FRESCAS E CONGELADAS

FRESH AND FROZEN MEAT · VIANDE FRAÎCHE ET SURGELÉE



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

CARNES FATIADAS p.5

SLICED MEAT · VIANDE TRANCHÉE



CARNE DE SUÍNO p.11

PORK MEAT · VIANDE DE PORC



CARNE DE BOVINO p.19

BEEF MEAT · VIANDE BOVINE



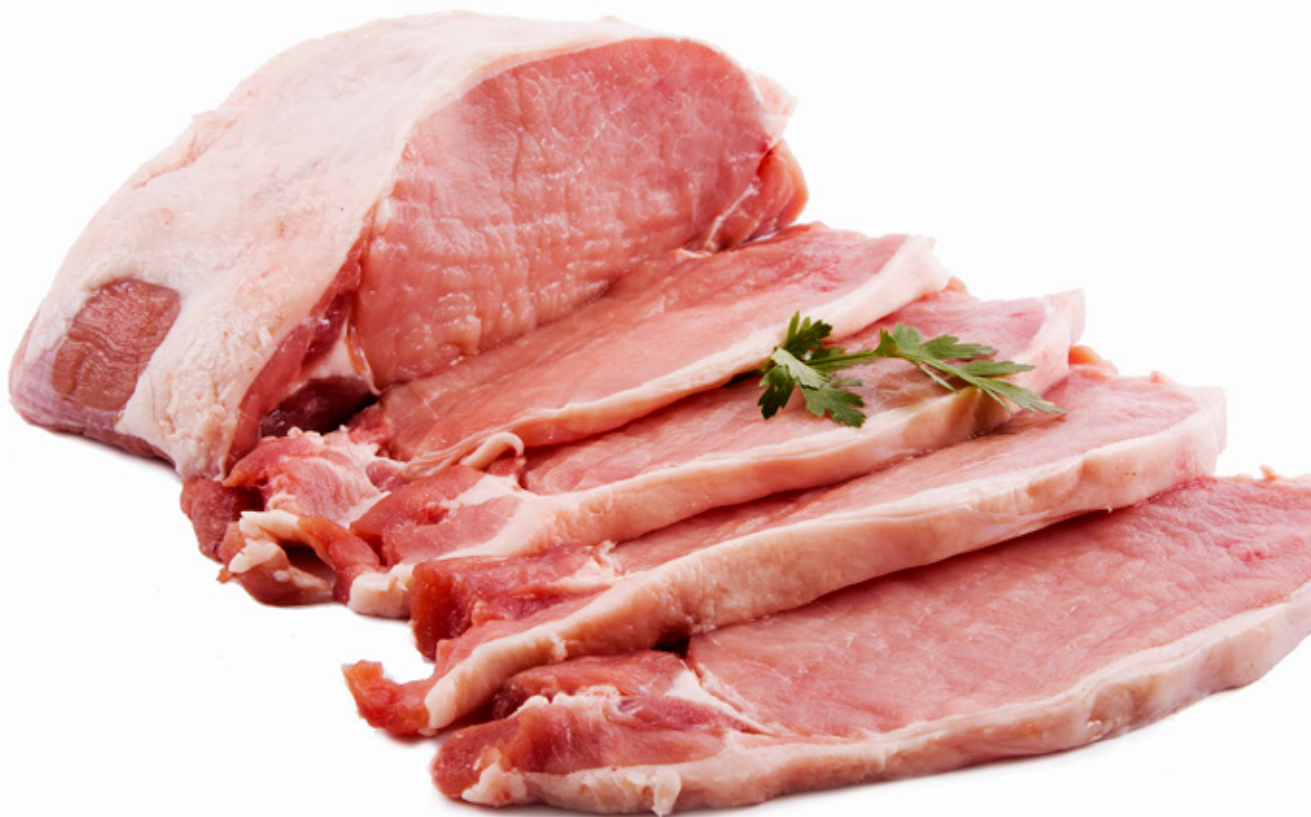
CARNE DE OVINO p.27

GOAT AND LAMB MEAT · VIANDE OVINE



CARNES FATIADAS

SLICED MEAT



VIANDE TRANCHÉE

CARNES FATIADAS



Fêveras do lombo

Sliced pork sirloin deboned
Longe de porc désossé en tranches

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	8/365 8/365	0-5°C 0-5°C



Costeletas

Pork chops
Côtelettes de porc

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	8/365 8/365	0-5°C 0-5°C



Costeletas do cachaço

Pork shoulder chops
Côtelettes échine de porc

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	8/365 8/365	0-5°C 0-5°C



Fêveras do cachaço

Pork shoulder chops deboned
Filets échine de porc

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	8/365 8/365	0-5°C 0-5°C



Bifanas da perna

Leg pork fillets
Escalopes de porc

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	8/365 8/365	0-5°C 0-5°C



Rojões

Pork chunks
Morceaux poitrine de porc

500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	8/365 8/365	0-5°C 0-5°C

CARNES FATIADAS



Barriga fatiada
Pork belly sliced
Poitrine de porc en tranches



					
500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	8/365 8/365	0-5°C 0-5°C



Strogonoff de porco
Tenderloin
Fillet de porc



					
500g 1,000kg	12un 6un	80 80	ATM ATM	8/365 8/365	0-5°C 0-5°C





SLICED MEAT · VIANDE TRANCHÉE



Lombo fatiado finíssimo

Extra fine sliced pork sirloin deboned
Longe de porc désossé en fines tranches


500g
1,000kg


12un
6un


80
80


ATM
ATM


8/365
8/365


0-5°C
0-5°C



Bifana fatiada finíssima

Extra fine leg pork filets
Escalopes de porc en fines tranches


500g
1,000kg


12un
6un


80
80


ATM
ATM


8/365
8/365


0-5°C
0-5°C

CARNE DE SUÍNO

PORK MEAT

A nossa carne de suíno tem uma qualidade extremamente elevada, mantendo os sabores de “antigamente” e deliciando o consumidor. Deve-se esta qualidade ao critério rigoroso de seleção dos animais e às excelentes condições usadas no processo que levam a carne até ao consumidor.



VIANDE DE PORC

CARNE DE SUÍNO



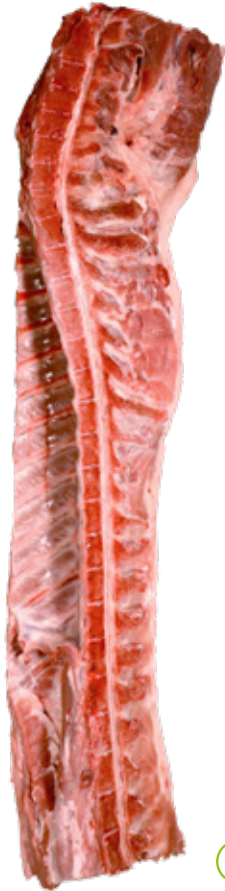
Carcaça

Pork carcass
Carcasse de porc



Lombada

Pork hindquarter
Longe de porc



Vão costeletas

Pork loin bone-in rindless
Longe de côtelettes de porc



Perna lombada

Pork leg of loin
Épaule de porc



Perna para presunto

Pork ham on the bone with skin
Jambon arrière

CARNE DE SUÍNO



Pá c/osso e chispe

Pork shoulder with trotter
Épaule de porc et pied avant



Pá redonda

Pork round shoulder
Jarret de porc



Pá York

Pork York shoulder
Épaule York de porc



Pá s/osso

Pork round shoulder deboned
Épaule de porc désossé



Lombo s/osso

Pork sirloin deboned
Longe de porc désossé



Barriga c/osso

Pork belly on the bone
Flanc de porc avec os



PORK MEAT · VIANDE DE PORC



Cachação

Pork collar bone-in
Collet de porc



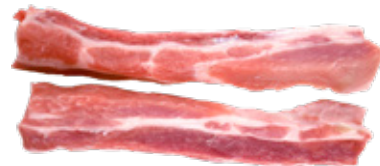
Cachação s/osso

Pork collar boneless
Collet de porc désossé



Lombinho

Pork tenderloin
Filet de porc



Cordão do lombo

Pork loin strips
Filets de longe de porc



Tiras entrecosto

Pork strip ribs
Entrecôte de porc



Secretos

Pork "secretos"
Filet de porc "Secretos"

CARNE DE SUÍNO



Ossos Suã
Pork T-bone steaks
Steak T-bone de porc



Magro
Pork lean
Maigre de porc



Bochecha
Pork cheek steak
Filets de la joue de porc



Entrecosto
Loin ribs
Côtes de longe



Pontas entrecosto
Pork rib tip
Pointes côtes de longe de porc



PORK MEAT · VIANDE DE PORC



Mão ou pé

Pork trotter
Pied ou main de porc



Chispe longo

Long pork trotter
Pied de porc long



Cabeça

Pork head
Tête de porc



Orelha

Pork ear
Oreille porc



Rabo

Pork tail
Queue de porc



Língua

Pork tongue
Langue de porc

CARNE DE SUÍNO



Redenho

Pork crown fat
Crépine de porc

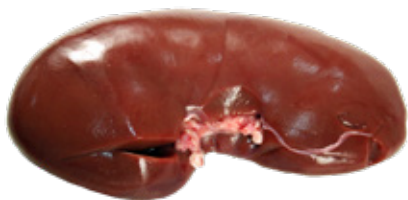


PORK MEAT · VIANDE DE PORC



Fígado

Pork liver
Foie de porc



Rim

Pork kidney
Rein de porc



Coração

Pork heart
Coeur de porc



CARNE DE BOVINO

BEEF MEAT

A nossa carne de Bovino tem como base a seleção dos melhores animais junto dos produtores/fornecedores, garantindo para além de uma carne saborosa, padrões de qualidade superior que, aliados ao cumprimento de todas as regras de higiene e rastreabilidade, permitem ao consumidor ter a máxima confiança e segurança alimentar.



VIANDE BOVINE

CARNE DE BOVINO



Carcaça
Beef carcass
Carcasse de boeuf



Aba c/ osso
Beef flanket with bone
Flanchet de boeuf



Perna
Beef leg
Gîte de boeuf



Dianteiro
Beef frontside
Avant de boeuf



Traseiro
Beef backside
Arrière de boeuf



BEEF MEAT · VIANDE BOVINE



Pistola
Round quarter
Quart arrière de boeuf



Vão c/osso (rosbife)
Rosbeef
Rumsteck



Lombinho
Beef tenderloin
Filet de boeuf



Vazia s/osso
Boneless beef loin
Faux-filet boeuf



Vazia alta
Beef high loin
Faux-filet boeuf (haut)



Vazia baixa
Beef short loin
Faux-filet boeuf (bas)



CARNE DE BOVINO



Alcatra
Beef sirloin
Faux-filet de boeuf



Pojadouro
Beef thick flank
Gîte à la noix de boeuf



Rabadilha
Beef round steak
Filet du rond de gîte de boeuf



Nispo
Beef shank
Jumeau de boeuf



Chã de fora
Beef silverside
Rumsteck



Ganso redondo
Round beef
Rond de gîte de boeuf



BEEF MEAT · VIANDE BOVINE



Maminha
Beef rump steak
Rumsteck



Picanha
Top sirloin beef
Filet mignon de boeuf



Acém
Chuck roast
Basse côtes boeuf



Pá s/ osso
Deboned shoulder
Paleron de boeuf



Peito s/ osso
Deboned clod
Poitrine de boeuf désossé



Aba s/ osso
Deboned flank
Flanchet de boeuf désossé



CARNE DE BOVINO



Chambão

Shin
Gîte de boeuf



Mão c/ osso

Knuckle
Pied de boeuf



Mão s/ osso

Deboned knuckle
Pied de boeuf désossé



Coração

Heart
Cœur de boeuf





Fígado
Beef Liver
Foie de boeuf



Rabo
Tail
Queue de boeuf



Dobrada
Tripe
Tripes de boeuf



Língua
Tongue
Langue de boeuf



CARNE DE OVINO

GOAT AND LAMB MEAT

A carne de Ovino/Caprino é das mais apreciadas pela sua textura e suculência. O “Cabritinho de Armamar”, fruto do ambiente único onde é criado, é o verdadeiro expoente do sabor tradicional.

Levamos esta verdadeira pérola gastronómica aos vários cantos do país e do mundo.



VIANDE OVINE

CARNE DE OVINO



Borrego s/cabeça

Lamb
Agneau



Cordeiro de leite

Milk feed lamb
Agneau de lait



Cabrigo
Goatling
Chevreau



Legenda | Symbols | Étiquetage



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*



Disponível fresco | *Available fresh* | *Disponible frais*



Disponível congelado | *Available frozen* | *Disponible surgelé*



Embalado a vácuo ou segunda pele | *Vacuum packaging* | *Emballé sous vide*



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