



CATÁLOGO

CHARCUTARIA · CHARCUTERIE

CARNES FRESCAS E CONGELADAS

FRESH AND FROZEN MEAT · VIANDE FRAÎCHE ET SURGELÉE

Qualidade e Tradição desde 1979

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



CARNES FATIADAS p.45

SLICED MEAT · VIANDE TRANCHÉE



CARNE DE SUÍNO p.51

PORK MEAT · VIANDE DE PORC





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	0-5°C
1	+~ 250g	15un	156	ATM	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	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	0-5°C
1	+~ 250g	15un	156	ATM	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	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	0-5°C
1	± 250g	15un	156	ATM	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	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	0-5°C
1	± 250g	15un	156	ATM	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	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	0-5°C
1	± 250g	15un	156	ATM	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	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	0-5°C
1	± 250g	15un	156	ATM	0-5°C
1	200g	15un	156	ATM	0-5°C

CHARCUTARIA FUMADA



Farinheira

Flour sausage
Saucisse à la farine type "farinheira"

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

Morcela de sangue

Black pudding from Lamego
Saucisse boudin noir origine Lamego

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



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
1	± 250g	15un	156	ATM
1	200g	15un	156	ATM



Chouriça assar
Regional sausage
Saucisse regionale

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



Chouriça de sangue
Blood sausage
Saucisse de sang

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

CHARCUTARIA FUMADA



Chouriça Paiva

Paiva sausage
Saucisse Paiva

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



Chouriça picante

Spicy sausage
Saucisse au piment fort

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



Chouriça lavrador

Farm labourer sausage
Saucisse de campagne

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



Chouriça de carne

Meat sausage
Saucisse de viande

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



Chouriço colorau

Paprika smoked sausage
Saucisse au piment doux

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



Chouriça carne regional de Lamego

Regional meat sausage from Lamego
Saucisse de viande origine Lamego

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



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
1	+ 250g	15un	156	ATM
1	200g	15un	156	ATM

CHARCUTARIA FUMADA



Chouriço de vinho

Wine sausage
Saucisson au vin

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



Chouriço serrano

"serrano" smoked sausage
Saucisson type "serrano"

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



Chouriço inteiro

Big smoked sausage
Grand saucisson

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



Linguiça

Thin smoked sausage
Saucisse fine fumée

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



Paio inteiro

Smoked "Paio" sausage
Saucisse type "Paio" fumée

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



Paio do lombo

Loin sausage
Saucisse filet de porc

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



Salpicão cachaço

Neck lean meat smoked sausage
Saucisson portugais collier de porc

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



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			
3	+/- 1,100kg	10un	60	ATM
1	+/- 350g	10un	156	ATM

CHARCUTARIA FUMADA



Salpicão regional do Paiva

"Paiva" traditional lean meat smoked sausage
Saucisson "Paiva" traditionnel

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



Salpicão regional Lamego

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

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



Salpicão palito

Narrow lean meat smoked sausage
Saucisson fin collier de porc

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

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	—



Presunto s/osso inteiro moldado

Boneless moulded cured ham
Jambon cru moulé entier sans os

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



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



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



Presunto sem osso 1/8

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

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



Presunto nacos

Boneless cured slice
Jambon cru sans os

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

CHARCUTARIA FUMADA



Bacon seleção e bacon moldado

Premium and moulded bacon
Lard fumé moulé qualité sélection

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



Bacon

Bacon
Lard fumé

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



Bacon extra

Extra quality bacon
Lard fumé qualité extra

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



Bacon extra quarto

Bacon portion
Lard fumé portion

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



Bacon extra tira

Bacon slices
Lard fumé tranches

UN/SACO	KG	8un	156	VAC
1	+~ 300g			



Barriga de porco curada tiras

Cured pork belly slices
Lardon de porc tranches

UN/SACO	KG	8un	60	VAC
1	+~ 300g			



Entremeada de porco salgada

Salted pork belly
Lardon de porc salé

UN/SACO	KG	8un	60	VAC	0-6°C
1	+~ 1,400kg				



Entremeada de porco salgada tiras

Salted pork belly slices
Lardon de porc salé tranches

UN/SACO	KG	8un	60	VAC	0-6°C
1	+~ 300g				

CHARCUTARIA FUMADA



Pernil fumado

Smoked pork hock
Jarret de porc fumé

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



Pá fumada

Smoked pork shoulder
Épaule de porc fumée

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



Cabeça fumada

Smoked pork head
Tête de porc fumée

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

SMOKED CHARCUTERIE · CHARCUTERIE FUMÉE



Unhas fumadas

Smoked pork trotter
Pied de porc fumé

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



Orelha fumada

Smoked pork ear
Oreille de porc fumée

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



Sortido suíno

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

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



Torresmo

Pork rind
Couenne de porc

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



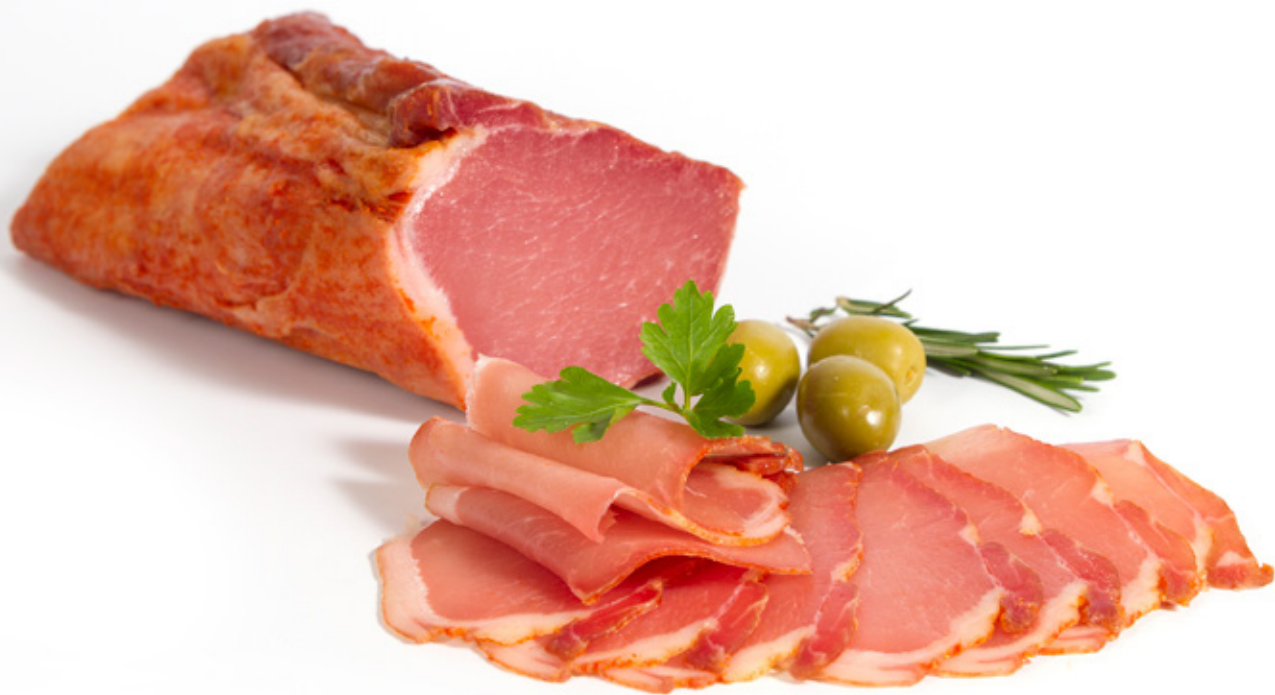
CHARCUTARIA CURADA

CURED CHARCUTERIE



CHARCUTERIE SAUMURÉE

CHARCUTARIA CURADA



Lombo curado

Natural cure Sirloin
Filet de porc sec au paprika

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



Cachaço curado

Natural cure Neck Meat
Collier de porc sec au paprika



+/- 700g
+/- 300g



10un
10un



80
156



VAC
VAC

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	0-5°C
1	+/- 250g	15un	156	VAC	0-5°C
1	200g	15un	156	VAC	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	0-5°C
1	+/- 250g	15un	156	VAC	0-5°C
1	200g	15un	156	VAC	0-5°C



Salsicha fresca*

Fresh sausage*
Saucisse fraîche*

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

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



Salsicha cocktail

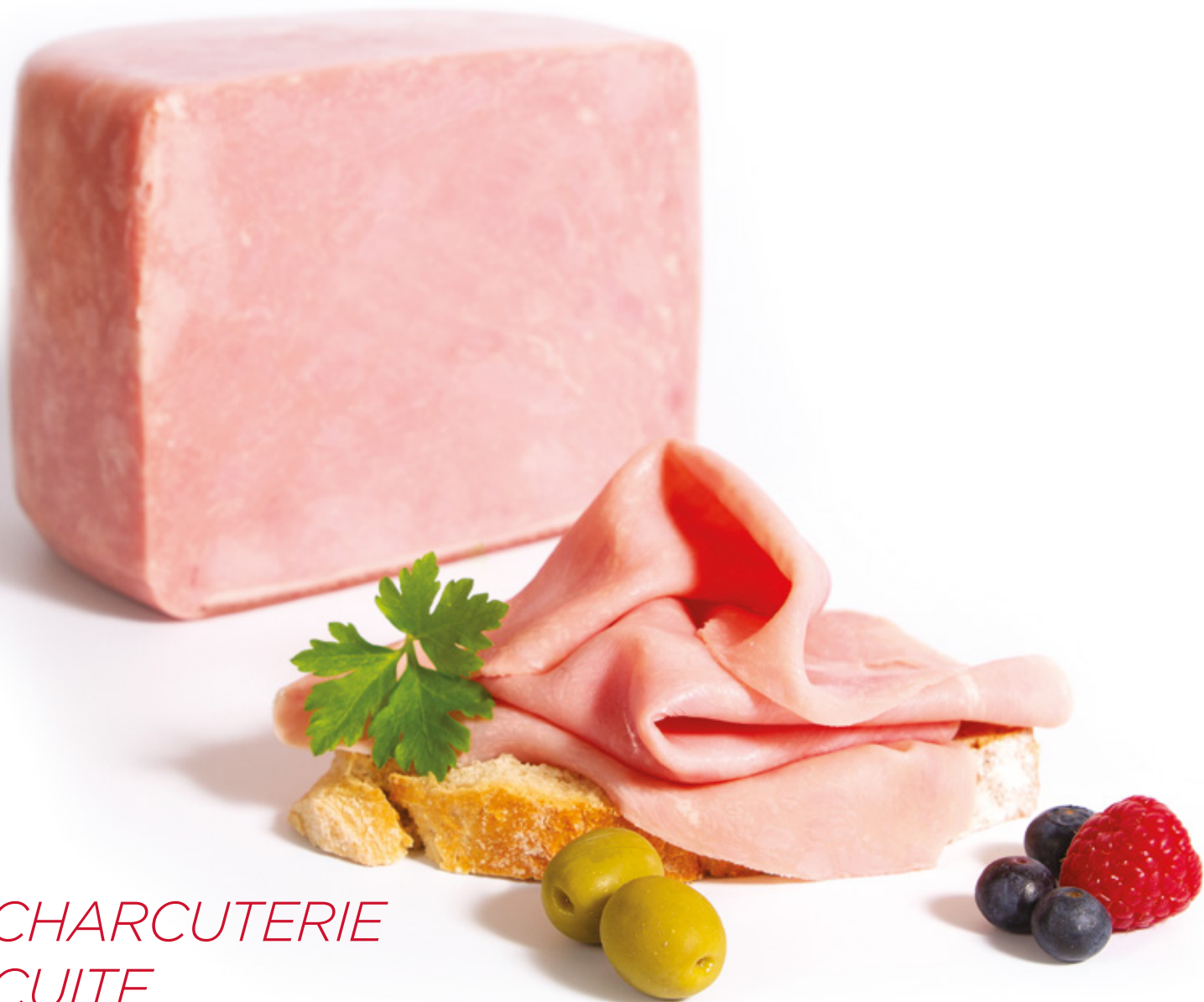
Cocktail sausage to grill
Saucisse "cocktail" barbecue

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



CHARCUTARIA COZIDA

COOKED CHARCUTERIE



*CHARCUTERIE
CUITE*

CHARCUTARIA COZIDA



Fiambre da perna extra

Cooked ham extra quality
Jambon cuit qualité extra

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



Fiambre da perna

Cooked ham
Jambon cuit

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



Fiambre Douro

"Douro" cooked ham
Jambon cuit "Douro"

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



Fiambre económico

Economic cooked ham
Jambon cuit premier prix

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



Fiambre seleção

Premium quality cooked ham
Jambon cuit qualité sélection

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

CHARCUTARIA COZIDA



Fiambre peito de frango

Chicken breast ham
Jambon cuit de poulet

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



Fiambre peito de peru

Turkey breast ham
Jambon cuit de dinde

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



Mortadela

Mortadella
Mortadelle

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



Mortadela azeitonas

Mortadella with olives
Mortadelle aux olives

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



Filete afiambrado

Rolled ham
Rouleau de jambon reconstitué

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

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



Fiambre peito frango

Sliced chicken breast ham
Jambon poitrine poulet en tranches

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



Fiambre peito peru

Sliced turkey breast ham
Jambon poitrine dinde en tranches

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



Mortadela

Sliced mortadella
Mortadelle en tranches

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



Mortadela azeitonas

Sliced mortadella with olives
Mortadelle aux olives en tranches

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



Paio York

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

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

CHARCUTARIA FATIADA



Presunto

Sliced cured ham
Jambon cru en tranches

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



Chourição

Sliced big paprika sausage
Saucisson au paprika en tranches

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



Chourição serrano

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

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





Bacon

Sliced bacon
Lard fumé en tranches

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



Cachaço curado

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

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



Lombo curado

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

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



Chouriço vermelho fatiado rodela

Sliced "chorizo"
"Chorizo" en tranches

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



Fiambre fatiado

Sliced cooked ham
Jambon cuit en tranches

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



Presunto

Sliced cured ham
Jambon cru en tranches

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





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	0-5°C 0-5°C



Costeletas do lombo

Pork chops
Côtelettes de porc

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





Bifanas da perna

Leg pork fillets
Escalopes de porc


500g
1,000kg


12un
6un


80
80


ATM
ATM


0-5°C
0-5°C

CARNES FATIADAS



Rojões da perna

Pork chunks
Morceaux poitrine de porc

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



Barriga

Pork belly sliced
Poitrine de porc en tranches

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





Lombo finíssimo

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



500g
1,000kg



12un
6un



80
80



ATM
ATM



0-5°C
0-5°C



Bifanas finíssimas

Extra fine leg pork filets
Escalopes de porc en fines tranches



500g
1,000kg



12un
6un



80
80



ATM
ATM



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



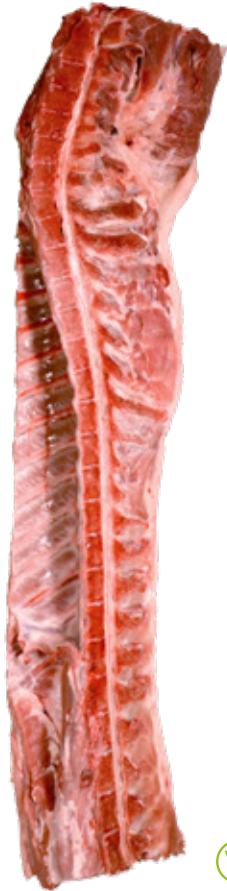
Carça

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



Cachaço

Pork collar bone-in
Collet de porc



Cachaço 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

PORK MEAT · VIANDE DE PORC



Redenho
Pork crown fat
Crépine de porc



Fígado
Pork liver
Foie de porc



Rim
Pork kidney
Rein de porc



Coração
Pork heart
Coeur de porc





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*
- 

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