



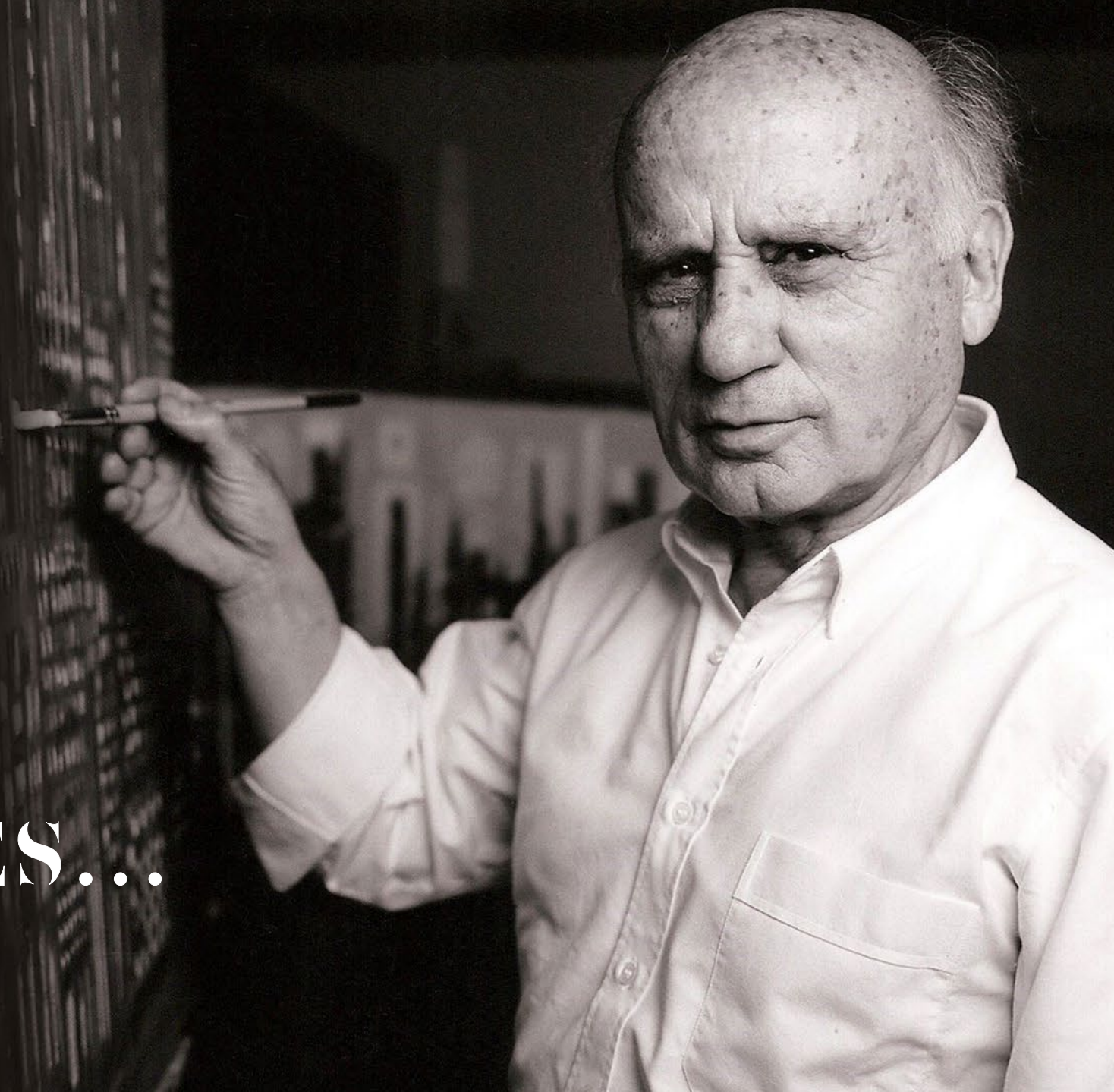
Terras
de  iro

Vila Velha de Ródão

OS NOSSOS PRODUTOS

A ARTE DOS BONOS PRODUTORES...

Azeites de Ródão lança edição limitada
com rótulo de Manuel Cargaleiro.



Terras
de  iro

Vila Velha de Ródão



Azeites



RODOLIV AZEITE DE RÓDÃO

O Azeite de Ródão resulta da história e da arte secular dos olivicultores de Vila Velha de Ródão, na sua relação íntima e ímpar com os olivais que se estendem ao longo do rio Tejo, muito para além das “Portas de Ródão”.

A partir desta matéria-prima de excelência, que é a azeitona dos seus associados e de um método de extracção contínuo aplicado no lagar, obtém-se um leque de azeites virgens de qualidade superior, destacando-se o Azeite Virgem Extra qualificado com a Denominação de Origem Protegida (DOP) “Azeite da Beira Interior - Azeite da Beira Baixa”.

RÓDÃO DOP

Este é um azeite de excelência, proveniente de um lote certificado como Azeite da Beira Interior DOP Azeite da Beira Baixa.

O Azeite Ródão DOP é um Azeite Virgem Extra Frutado Maduro de sabor e aromas equilibrados e harmoniosos, proveniente de azeitonas verdes e maduras. É um azeite com ligeiro sabor amargo e picante, com agradável aroma a azeitona verde. Apresenta uma acidez de 0,15% de Ácido Oleico.



AZEITE VIRGEM EXTRA
(Ródão DOP)

RÓDÃO TRADIÇÃO

Este é um azeite de qualidade superior, proveniente de um lote selecionado e produzido da forma mais tradicional.

O Azeite Ródão Tradição é um Azeite Virgem Extra Frutado Maduro de sabor e aromas equilibrados e harmoniosos, proveniente de azeitonas maduras. É um azeite com sabor doce, e um agradável aroma frutado suave. Apresenta uma acidez de 0,18% de Ácido Oleico.



AZEITE VIRGEM EXTRA
(Ródão Tradição)



500ml 250ml



Caixa de 2 uni
250ml



Caixa de 2 uni
500ml



Garraão de 5 L



RODOLIV COOPERATIVA DE AZEITES DE RÓDÃO

A Cooperativa Rodoliv viu o seu azeite certificado e premiado, resultado de um trabalho desenvolvido em prol de um único objetivo, a qualidade. A qualidade da matéria-prima é fundamental para a qualidade final do produto, mas a capacidade de resposta do lagar também tem de ser tida em conta, porque a azeitona não deve esperar mais de 48 horas entre ser colhida e triturada, tal como não deve ser colhida em avançado estado de maturação. Vila Velha de Ródão tem já pergaminhos de longa data no que se refere à sua azeitona, pelo que o lagar não pode estragar a sua qualidade. O “ouro líquido” da região de Vila Velha de Ródão continua a somar créditos. A adaptação, evolução e modernização da Cooperativa de Azeites de Ródão foi o primeiro passo, consolidado depois com a certificação de um azeite que hoje se encontra entre os melhores do mundo. Fundada em 1987, conta com uma história de persistência e evolução. “O primeiro ano de atividade foi uma escola. Tivemos uma campanha com 600 toneladas, mas ainda com pouco equipamento e falta de gente qualificada”, mas foi aí que a direção teve luz verde dos sócios para avançar com o primeiro investimento - um decanter novo, que eliminou as filas de espera e o armazenamento prolongado da azeitona. Seguiu-se a instalação da linha de receção e a montagem do laboratório, onde se analisa o rendimento da azeitona. E até hoje, as alterações e adaptações, para conseguir melhores resultados não pararam.

RODOLIV

Zona Industrial, lote nº2 - 6030-245 Vila Velha de Ródão

T: +351 272 541 001

E: geral@rodoliv.com

www.rodoliv.com



TAPADA DA TOJEIRA

Este azeite é obtido a partir da azeitona da variedade galega dos olivais da Herdade da Tapada da Tojeira, na Beira Baixa, cultivados com ausência total de pesticidas e adubos químicos de síntese.

É no lagar da herdade com o moinho de granito e as prensas hidráulicas que, à temperatura controlada e nas melhores condições de higiene, se extrai este produto natural de grande qualidade.

AZEITE VIRGEM EXTRA
(Biológico)



Herdade Tapada da Tojeira

AZEITE

Este Azeite foi obtido a partir da azeitona da variedade galega dos olivais da Herdade da Tapada da Tojeira, na Beira Baixa cultivados com ausência total de pesticidas e adubos químicos de síntese.



500ml 250ml 100ml



AZEITE VIRGEM EXTRA
(Biológico)

AZEITONAS

Azeitona dos olivais da Herdade da Tapada da Tojeira, na Beira Baixa, cultivados com ausência total de pesticidas e de adubos químicos de síntese. Preparadas pelo processo tradicional da salmoura.



AZEITONAS - GALEGA / CORDOVL
(Biológico)

PASTA DE AZEITONA

Estas pastas podem ser servidas no pão, constituindo uma entrada irresistível, ou servir de tempero em saladas, massas e carnes assada. É fabricada tradicionalmente com azeitona temperada dos olivais da Herdade da Tapada da Tojeira, na Beira Baixa.

Existem dois tipos de pastas: a pasta feita com azeitona cordovil e a pasta feita com azeitona galega.



PASTA DE AZEITONA - GALEGA / CORDOVL
(Biológico)

TAPADA DA TOJEIRA

AZEITES DE VILA VELHA DE RÓDÃO

A Tapada da Tojeira é uma herdade da Beira Baixa, com uma área de 350 ha, situada no Geopark Naturtejo com olival, montado de sobro e rebanho de ovelhas. Luís Coutinho, o responsável, lembra que esta foi uma das propriedades adquiridas pelos seus bisavós, João Dias e Maria da Madre de Deus Pereira Coutinho de Padilha, e onde, desde 1900, é transformada a azeitona das suas oliveiras centenárias da variedade galega.

Numa época em que a quantidade e a velocidade querem substituir-se à qualidade e à lentidão própria dos ciclos vitais incentivando a agricultura intensiva, a Tojeira dispõe de um dos já raros lagares de azeite de sistema tradicional com moinho de galgas tronco-cónicas em granito e prensas hidráulicas.

Este lagar, integrado na Rota dos Lagares da Confraria do Azeite, tem conseguido acompanhar as exigências legislativas sem ser descaracterizado. A marca Tojeira comercializa azeite obtido por primeira pressão a frio, azeitona de conserva e pasta de azeitona com o selo de garantia CSS-Comércio Solidário e Sustentável e distingue-se pela sua preocupação com a preservação da biodiversidade que se expressa no que comercializa.

HERDADE DA TAPADA DA TOJEIRA

6030-006 Vila Velha de Ródão

T: +351 917 323 168

E: tojeiraproductosbiologicos@gmail.com

www.herdadetapadadatojeira.com



CLARO'S APICULTURA

Somos apicultores transumantes, percorrendo diversos locais do interior centro de Portugal, de acordo com as florações de cada estação.

Durante o Inverno e Primavera colhemos o mel de rosmaninho e o pólen de esteva nos concelhos de Vila Velha de Ródão e Gavião, no Verão e Outono dividimos as colmeias entre o norte do Alentejo (Alter do Chão), para colhemos méis de soagem, cardo e melada de azinheira, e o Pinhal Interior Sul (Proença-a-Nova e Oleiros) para colhemos os méis de montanha de urze e medronheiro.

Grande parte do nosso trabalho desenvolve-se no território sublime do Geopark Naturtejo, área classificada pela UNESCO como local de enorme riqueza natural, que tem como seu tesouro maior o rio Tejo.



MEL DE ROSMANINHO

Trata-se de mel muito claro, de cheiro e sabores suaves e com tendência a manter o estado líquido durante vários anos.



MEL DE ROSMANINHO
(Biológico)

MEL PRENSADO

Trata-se de mel de rosmarinho ao qual durante a estação adicionamos o pão de abelha, depositado pelas abelhas nos alvéolos, e que posteriormente prensamos.



MEL PRENSADO
(Biológico)

PÓLEN

Obtido principalmente a partir da esteva e do rosmarinho, comercializado em estado desidratado.



PÓLEN DESIDRATADO
(Biológico)

CLARO'S

APICULTOR DE VILA VELHA DE RÓDÃO

Somos uma empresa familiar, criada em 2011, resultante de um trabalho apaixonado de 25 anos com abelhas. Hoje somos três gerações de apicultores, mas, curiosamente, a apicultura chegou à nossa família por um membro da segunda geração.

Durante os seus estudos no Seminário ganhou uma enorme admiração pelas abelhas, que aqui eram cuidadosamente tratadas por um ancião, com quase 100 anos, que transmitia o seu saber e paixão aos jovens estudantes.

Quando voltou para a sua terra trouxe consigo esses conhecimentos e uma colmeia que, juntamente com o pai e um vizinho foram cuidando e multiplicando. Paralelamente ao aumento do efectivo investimos na formação, com recurso a técnicos nacionais e estrangeiros, na investigação científica, desenvolvendo novos produtos e técnicas de trabalho, e na criação de novas instalações.

O saber ancestral dos nossos antepassados é o alicerce da nossa evolução! O respeito pela natureza, vivendo dela e com ela cada dia, é o sentido do nosso caminho!

CLAROS APICULTURA, UNIPessoal LDA.
Estrada Nacional 18, nº1414 - 6030-223 Vila Velha de Ródão
T: +351 968 057 310
E: vitormelclaro@gmail.com
www.facebook.com/claros.pt

Terras
de  iro

Vila Velha de Ródão



*Bolaria
Tradicional*

A close-up photograph of several white cream puffs (doçinhas) on a wooden surface. One puff in the foreground is broken, revealing a golden-brown cake interior. The surface is dusted with white powdered sugar. A solid brown horizontal bar is positioned above the text on the right side of the image.

TAVARES & MARQUES BOLARIA DE RÓDÃO

Situada no parque industrial de Vila Velha de Ródão, manteve vivas através dos seus produtos, tradições do antigamente, receitas que foram passando de mãos em mãos, de geração em geração, fruto da paixão deste empresário, padeiro e criador deste magníficos produtos de confeitaria e bolaria, Arlindo Tavares, que ao longo dos tempos nos vai deliciando com estas suas “criações”.



BROA DE MEL

Produto de excelência na bolaria tradicional regional, a broa de mel constitui-se como um dos bolos mais típicos do concelho de Vila Velha de Ródão, caracterizando-se por um sabor intenso e delicioso a mel.



BROA DE MEL

Farinha, Açúcar, Ovos, Azeite, Mel, Fermentos
(Contém Glúten)

BORRACHÕES

Estes bolos, típicos da região da Beira Baixa, têm como ingredientes determinantes o azeite e as bebidas alcoólicas (aguardente, jeropiga ou vinho banco), que lhes dão um sabor tradicional genuíno. O nome Borrachões deriva exatamente do facto da massa ser embebida em álcool, fazendo lembrar o estado de embriaguez moderada que se experimenta depois de beber um pouco.



BORRACHÕES

Farinha, Açúcar, Azeite, Vinho, Fermentos
(Contém Glúten)

BISCOITOS

Produto de excelência na bolaria tradicional regional, o biscoito constitui-se como um dos bolos mais típicos do concelho de Vila Velha de Ródão, caracterizando-se por uma textura seca e com uma cobertura em açúcar granulado.



BISCOITOS

Farinha, Açúcar, Ovos, Azeite, Levedura, Ervas
(Contém Glúten)

TAVARES & MARQUES, LDA

BOLARIA DE VILA VELHA DE RÓDÃO

Constituída em Maio de 1993, a empresa Tavares & Marques, Lda., conhecida pelo nome de Bolaria RODENSE, nasceu há quase 25 anos da paixão do seu fundador pela confeitaria.

Dedicada ao fabrico de bolaria tradicional característica da nossa região, passou também a fabricar Pão, e alguns derivados deste, salgados e a denominada Confeitaria fina, adicionando-lhe à semelhança do que já fazia com a bolaria seca, o “ingrediente” adicional, diferenciador, a paixão com que são confeccionados.

Numa procura constante por desenvolver novas variedades de produtos de elevada qualidade, que já oferecia aos seus fiéis clientes, em 2008, arrisca num novo produto, as Pizzas.

Rapidamente passou a ser referenciada no concelho de Vila Velha de Ródão, também por este belíssimo produto, totalmente fabricado artesanalmente, como acontece com o Pão e os demais produtos que fabrica.

TAVARES & MARQUES, LDA

Zona Industrial, 1 - 6030-245 Vila Velha De Ródão

T: +351 272 541 004

E: a.tavaresmarques@gmail.com



CANELAS & COELHO

Fazemos da proximidade e respeito pelo cliente uma das nossas bandeiras, prossequindo esta preocupação fazemos distribuição diária pelas várias aldeias dos concelhos de Vila Velha de Ródão e Castelo Branco.

Dispomos de uma grande variedade de produtos, que vão desde a bolaria tradicional à panificação, procurando ir ao encontro dos gostos dos nossos clientes, de modo a satisfazê-los o melhor possível.

Para tal, garantimos, através da cozedura em forno de lenha, toda qualidade tradicional dos nossos produtos.



CANELAS & COELHO
PADARIA DOS AMARELOS

CANELAS & COELHO

PADARIA DOS AMARELOS

Padaria Canelas & Coelho é uma empresa familiar que iniciou a sua atividade como uma pequena mercearia e um café.

Eram aí vendidos todo tipo de produtos, incluindo alguns produtos regionais.

Foi a partir desta altura que começamos a confeccionar os nossos próprios produtos com base nas receitas tradicionais existentes na aldeia.

Tudo se iniciou num forno pertencente à minha mãe. Foi ela que nos ensinou alguns dos saberes sobre a confecção dos nossos produtos.

Desde Junho de 1999, altura em que começamos o nosso negócio, temos vindo a crescer, fruto da qualidade dos nossos produtos e do reconhecimento por parte do mercado naquilo que bem sabemos fazer, pão e bolaria tradicional.

PADARIA CANELAS & COELHO, LDA

Rua do Forno Nº 9 - 6030-111 Amarelos - Sarnadas

T: +351 272 989 560

E: geral@canelasecoelho.com

CAVACAS

Produto de excelência na bolaria tradicional regional, a cavaca constitui-se com um bolo típico do concelho de Vila Velha de Ródão, caracterizando-se por uma massa de textura crocante e leve, e uma cobertura em glacê de açúcar.



CAVACAS

Farinha, Açúcar, Ovos, Azeite, Fermentos
(Contém Glúten)

FILHÓS

A filhó é uma especialidade gastronómica portuguesa, muito comum nas regiões do interior e servida por altura do Natal.

É feita com farinha e ovos, por vezes também com abóbora e raspa de laranja, é frita em azeite. Muitas vezes é polvilhada de açúcar e canela.



FILHÓS

Farinha, Açúcar, Ovos, Azeite, Aguardente,
Fermentos, Sal, Mel, Canela, Erva
(Contém Glúten)

BOLO FINTO

Trata-se de um bolo tradicional da páscoa, confeccionado para os padrinhos oferecerem aos afilhados.

Em termos de características, os bolos fintos são muito aromáticos, devido à presença da erva-doce e canela, e consistem numa espécie de folar, embora se tornem menos secos. Actualmente este tipo de bolos é consumido durante todo o ano, mantendo o seu estatuto de doce tradicionalmente associado à Páscoa.



BOLO FINTO

Farinha, Açúcar, Ovos, Leite, Aguardente,
Fermento, Mel, Sal, Manteiga, Ervas, Canela
e Raspa Laranja
(Contém Glúten)

Terras
de  iro

Vila Velha de Ródão



Presuntos



PRESUNTOS RODRIGUES

O Presunto faz-se de cuidados. Trabalho elaborado, metódico e muito rigoroso. Matéria-prima estritamente selecionada para cada fim e uma elaboração que acumula uma experiência quase centenária.

Depois, a cura, onde o tempo é rei e a paciência e atenção são condições de sucesso. São meses ou anos, desde o abate, ate ao final do processo de envelhecimento.

As operações da salga, a lavagem e secagem e, por fim, o processo de maturação em secadores naturais, com temperaturas controladas, vai garantir uma distribuição e integração harmoniosa da gordura entre as fibras musculares, criando o irresistível matizado do presunto, refinando os seus aromas e sabores, fazendo de cada peça, o caminho para experiências gastronómicas únicas.

PRESUNTO RESERVA

Perna de porco, selecionada, que após um breve período de salga, sofre uma cura prolongada em ambiente controlado de humidade relativa e temperatura onde ao longo de um período nunca inferior a 12 meses, ocorre uma maturação lenta, que lhe confere uma identidade própria e sabor e aroma únicos.



PRESUNTO RESERVA
(Com osso)

PRESUNTO CURA NATURAL

Presunto, cuidadosamente selecionado, que após um curto período de salga, sofre uma cura prolongada em ambiente controlado de temperatura e humidade relativa, nunca inferior a 7 meses, proporcionando uma lenta penetração do ácido oleico nas fibras musculares, o que lhe confere um sabor e aroma únicos.



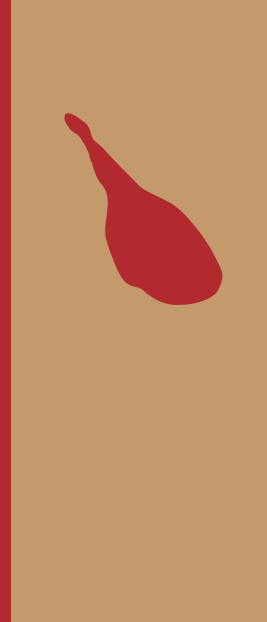
PRESUNTO CURA NATURAL
(Sem osso)

PRESUNTO CURA NATURAL

Presunto, cuidadosamente selecionado, que após um curto período de salga, sofre uma cura prolongada em ambiente controlado de temperatura e humidade relativa, nunca inferior a 7 meses, proporcionando uma lenta penetração do ácido oleico nas fibras musculares, o que lhe confere um sabor e aroma únicos.



PRESUNTO CURA NATURAL
(Fatiado)



RODRIGUES

PRESUNTOS DE VILA VELHA DE RÓDÃO

A empresa Manuel Rodrigues Herdeiros, S.A. teve a sua fundação em 1925, com sede em Perdigão, pequena aldeia do concelho de Vila Velha de Ródão.

Com um conhecimento e experiência quase centenário, os Presuntos Rodrigues assumem uma filosofia de produção, que se faz de uma exigência extrema ao nível da matéria-prima, e um profundo respeito pelo tempo.

O tempo que desenvolve, amadurece, apura e refina os sabores, os aromas e as texturas de um produto de excelência, que sabe ser único.

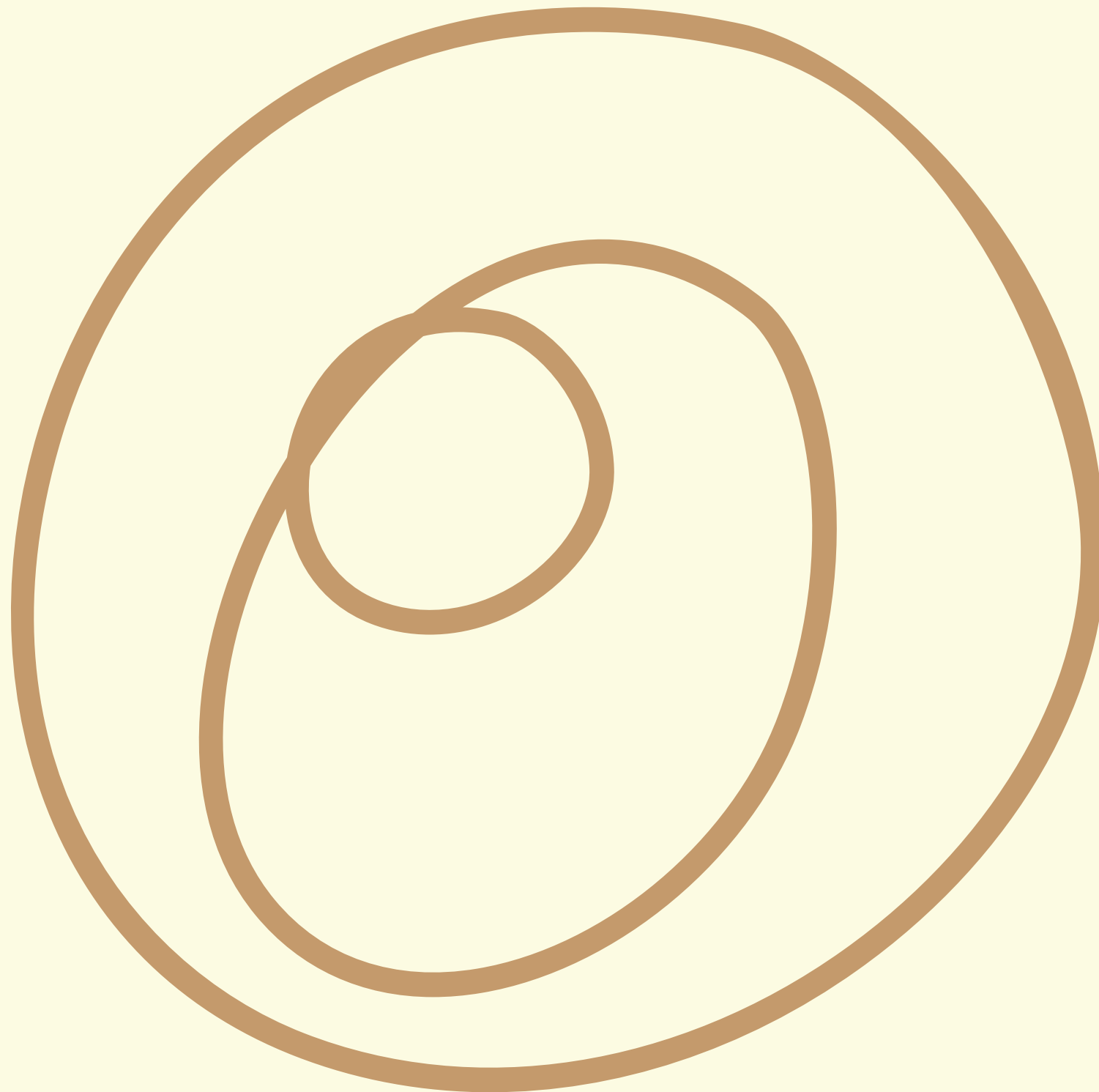
O tempo é de facto uma boa parte do segredo de um grande presunto.

Com uma já significativa expressão no mercado nacional, hoje, os Presuntos Rodrigues afirmam-se na exportação com uma crescente presença internacional.

MANUEL RODRIGUES E HERDEIROS, S.A.
Rua Santana, nº 800 - 6030-230 Vila Velha de Ródão
T: +351 272 545 137
E: geral@presuntosrodrigues.com
www.presuntosrodrigues.com

Terras
de  iro

Vila Velha de Ródão



Queijarias

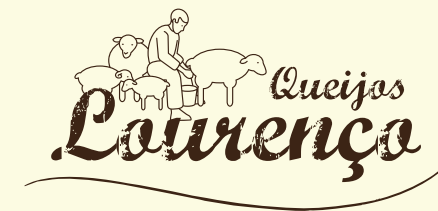


QUEIJARIA LOURENÇO

A região da Beira Baixa é rica pela sua regionalidade gastronómica marcada por excelentes produtos agrícolas como o azeite e o queijo. Este património não pode deixar de ter a influência do solo e do clima. É, por excelência, uma região de bons pastos onde a atividade pastorícia esteve desde sempre presente, quer como forma de subsistência, quer como atividade tradicional.

Fazer queijo é uma arte, que surge à mesa como importante elemento da gastronomia da região e que revela a perícia das mãos que lhe dão forma. De uma forma ou de outra, o segredo foi passando de geração em geração.

É assim, que ainda hoje, o nosso queijo é tratado: à mão.



QUEIJO DE OVELHA CURADO (OVELHEIRA)

Queijo de Ovelha, feito a partir de leite cru, sal e a tradicional infusão de cardo.

O modo de fabrico e o clima rigoroso do inverno conferem-lhe uma pasta inicialmente amanteigada que passa a dura e seca.

Pode ser servido como aperitivo, cortado em finas fatias.

QUEIJO AMARELO BEIRA BAIXA - DOP

É produzido com leite cru de ovelha, sal e coalho animal. Apresenta uma cor amarela ou amarelo torrado com uma pasta semi-mole, uma das suas características é ter pequenos “olhos”. O seu sabor é agradável e o seu aroma não é muito proeminente.

Acompanha muito bem com pão caseiro vinho ou fruta.

QUEIJO PICANTE BEIRA BAIXA - DOP

Um dos queijos mais fortes de Portugal é produzido com leite cru de ovelha, sal e coalho animal. A sua cura é feita em palha de centeio onde permanece no mínimo 180 dias. A quantidade de sal e o tempo de cura conferem-lhe um sabor bastante intenso.

Pode ser servido no final da refeição com vinho tinto ou café.



QUEIJO DE OVELHA CURADO
(Ovelheira)



QUEIJO AMARELO
(Bira Baixa - DOP)



QUEIJO PICANTE
(Beira Baixa - DOP)

QUEIJARIA LOURENÇO

QUEIJARIA DE VILA VELHA DE RÓDÃO

A Queijaria Lourenço & Filhos, iniciou a sua atividade há 40 anos, na localidade de Tostão. Atualmente situa-se em Vila Velha de Ródão, junto à Serra das Talhadas.

Deste local, que a natureza privilegiou, podem ser contempladas as conhecidas “Portas de Ródão”.

Os fundadores desta empresa familiar dedicavam-se à produção de queijo picante a partir de queijos frescos. Desde então, o modo de trabalhar tem evoluído a par com o “Saber da Tradição” que se foi acumulando ao longo de todos estes anos. Atualmente este património de conhecimento, adquirido pelas várias gerações da família Lourenço, alia-se harmoniosamente às novas tecnologias no fabrico de queijos de qualidade excepcional.

Hoje em dia, a Queijaria Lourenço & Filhos é uma moderna unidade na zona industrial de Vila Velha de Ródão e tem como atividade principal a produção de queijo de ovelha, cumprindo todas as normas alimentares. Para além de continuar a produzir o queijo Queimoso, Ovelha Curado e Ovelheira, produz os DOP's da Beira Baixa.

LOURENÇO & FILHOS, LDA

Zona Industrial nº 2, lote 1 - 6030-245 Vila Velha de Ródão

T: +351 272 541 233

E: queijaria@queijarialourenco.com

www.queijarialourenco.com



QUEIJARIA DE RÓDÃO

Apesar de continuar a defender o fabrico tradicional, teve que se adaptar às cada vez maiores exigências de mercado, quer a nível de quantidade quer a nível de qualidade. Atualmente, a Queijaria de Ródão tem implementado um sistema de controlo de qualidade, que permite a obtenção de um produto de qualidade, dando origem a um verdadeiro prazer gastronómico, levando até ao consumidor uma vasta gama de queijos com sabores, aromas e texturas únicas.

A Queijaria de Ródão produz diversas variedades de queijo, entre os quais: queijo de cabra curado, queijo de vaca, ovelha e cabra curado, queijo picante e amarelo da Beira Baixa - DOP, e queijo queimoso.



Ródão

QUEIJO DE CABRA (CURADO)

Produto curado, de consistência variável, obtido por dessoramento lento da coalhada após coagulação do leite cru de cabra por coalho animal.

Aroma intenso e acentuado, podendo o sabor ser ligeiramente picante no queijos de cura prolongada.

QUEIJO DE OVELHA (CURADO)

Produto curado, de consistência variável, obtido por dessoramento lento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha por coalho animal.

Aroma intenso e acentuado, podendo o sabor ser ligeiramente picante no queijos de cura prolongada.

QUEIJO DE VACA, OVELHA E CABRA (QUEIMOSO)

Produto curado, de consistência variável, obtido por dessoramento lento da coalhada após coagulação do leite cru de vaca e ovelha e cabra por coalho animal.

Aroma intenso e acentuado, podendo o sabor ser ligeiramente picante no queijos de cura prolongada.



QUEIJO DE CABRA
(Curado)



QUEIJO DE OVELHA
(Curado)



QUEIJO DE VACA, OVELHA E CABARA
(Queimoso)

QUEIJARIA DE RÓDÃO

QUEIJARIA DE VILA VELHA DE RÓDÃO

Foi construída em 1998 e é uma fábrica de Queijos da Região da Beira Baixa, situada na localidade de Vila Velha De Ródão, pertencendo à região demarcada dos queijos da Beira Baixa. É uma unidade de produção nova de fabrico com implementação do sistema HACCP de queijos artesanais com Denominação de Origem Protegida, caracterizada por uma tradição familiar secular.

Localizada na Serra das Talhadas e, no seu dorso petrificado de animal estendido contemplamos extasiados o vulto escarpado das Portas De Ródão.

Somos uma empresa com uma cobertura geográfica a nível nacional a laborar nos setores de lacticínios inseridos numa zona demarcada “Beira Baixa” e com uma vasta experiência no desenvolvimento de marcas próprias na área em que estamos inseridos.

O nosso objetivo é criar verdadeiros prazeres gastronómicos para quem pretende fazer das refeições um ponto alto de prazer no dia, dispomos para tal de uma vasta gama de queijos com sabores, aromas e texturas únicas.

RODIQUEIJO TRADING, LDA

Zona Industrial nº 2 - 6030-230 Vila Velha de Ródão

T: +351 272 541 177

E: geral@queijariaderodao.pt

www.queijariaderodao.pt



QUEIJARIA IRMÃOS DIAS & REIS

Atualmente a Queijaria dispõe de condições técnicas únicas para podermos fabricar um produto de excelência que resulta do saber de muitos anos de dedicação à arte de bem-fazer queijo.

A nossa preocupação é produzir queijos de qualidade superior que vão de encontro às necessidades dos nossos clientes.

Encontramo-nos a produzir queijos há 20 anos, apuramos o saber dos nossos antepassados e hoje produzimos o famoso queijo de há 175 anos.



IRMÃOS DIAS & REIS, LDA.

QUEIJO DE CABRA (CURADO)

Produto Curado, de pasta semi-dura ou semi-mole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtidos por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de cabra, por ação do coalho.

QUEIJO DE OVELHA E CABRA (CURADO)

Produto Curado, de pasta semi-dura ou semi-mole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtidos por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho.

QUEIJO DE OVELHA E CABRA CURADO (MISTURA QUEIMOSO)

Produto Curado, de pasta semi-dura, ligeiramente quebradiça e untuosa, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha, por ação do coalho e submetido a um processo de cura prolongado.



QUEIJO DE CABRA
(Curado)



QUEIJO DE OVELHA E CABRA
(Curado)



QUEIJO DE OVELHA E CABRA
(Mistura Queimoso)

IRMÃOS DIAS & REIS

QUEIJARIA DE ALFRÍVIDA - VILA VELHA DE RÓDÃO

Há 175 anos, desde o tempo dos nossos bisavós, que a nossa família se dedica a pastorícia de ovelhas e cabras assim como à produção e venda de queijo.

Os nossos avós seguiram as suas pisadas, transportando ao longo de gerações um saber ancestral do fabrico de queijo que os nossos pais nos transmitiram.

Em 1998, Abílio Reis e José Carlos Dias fundaram a empresa IRMÃOS DIAS & REIS e construíram a queijaria com todas as condições necessárias para produzir queijo com base no leite das suas próprias pastagens.

IRMÃOS DIAS & REIS, LDA.

R. de Santo António 51 - Alfrivida, 6030-054 Perais

T: +351 272 998 306

E: queijariairmaosdiasreis@gmail.com

Terras
de  iro

Vila Velha de Ródão



Vinhos



ADEGA 23

Nada foi deixado ao acaso.

A escolha dum enólogo de grande prestígio, experiência e sensibilidade ao terroir. Uma escolha de castas muito cuidada e criteriosa. Uma adega de concepção moderna e muitíssimo bem equipada. Uma arquitetura surpreendente, elegante e ousada num edifício que não deixa ninguém indiferente.

São estas as marcas deste projeto.

Os vinhos Adega 23 de 2017, a nossa 1.^a colheita, aí estão para o comprovar!

Desejamos que em cada garrafa Adega 23 encontre um momento único, especial e de partilha.

Manuela Carmona

VINHO BRANCO

Aromas frutados, com notas de maçã e pêra.
Paladar frutado e fresco e boa acidez no final da prova.



VINHO BRANCO
(Garrafa)

VINHO ROSÉ

Aromas a frutos vermelhos, com notas de framboesa. Paladar equilibrado, fresco e boa persistência final.



VINHO ROSÉ
(Garrafa)



750ml



Caixa de 6 uni
750ml



ADEGA 23

ADEGA 23

VINHOS DE VILA VELHA DE RÓDÃO

Paixão, ousadia e determinação estiveram na base do projeto Adega 23.
Um projeto vitivinícola feito de raiz em Sarnadas de Ródão.

Numa região onde não existem projetos de produção de vinho diferenciadores, pretendemos produzir vinho de elevada qualidade que reflita este terroir único do sul da Beira Interior.

Um terroir feito de solos de xisto com afloramentos quartzíticos, muito pobre, um clima de verões muito quentes e secos e invernos muito frios.
Um vinho que marca pela sua elegância, carácter e autenticidade.

Um vinho que, ano após ano, surpreenda pela riqueza de aromas e sabores inebriantes.

ADEGA 23

Estrada dos Amarelos - 6030 -111 Sarnadas de Ródão

T: +351 910 454 141

E: geral@adega23.pt

www.adega23.pt

A criação da marca **Terras de Oiro** vem responder a uma necessidade há muito sentida pelo Município de Vila Velha de Ródão e pelos empresários do setor agroalimentar e que se prende com a promoção e divulgação, a nível nacional e internacional, dos produtos regionais.

Se o Tejo e as Portas de Ródão, com a deslumbrante paisagem que os envolvem, são já uma imagem de marca do concelho, a verdade é que há um riquíssimo património gastronómico ainda à espera de ser desvendado pelo grande público.

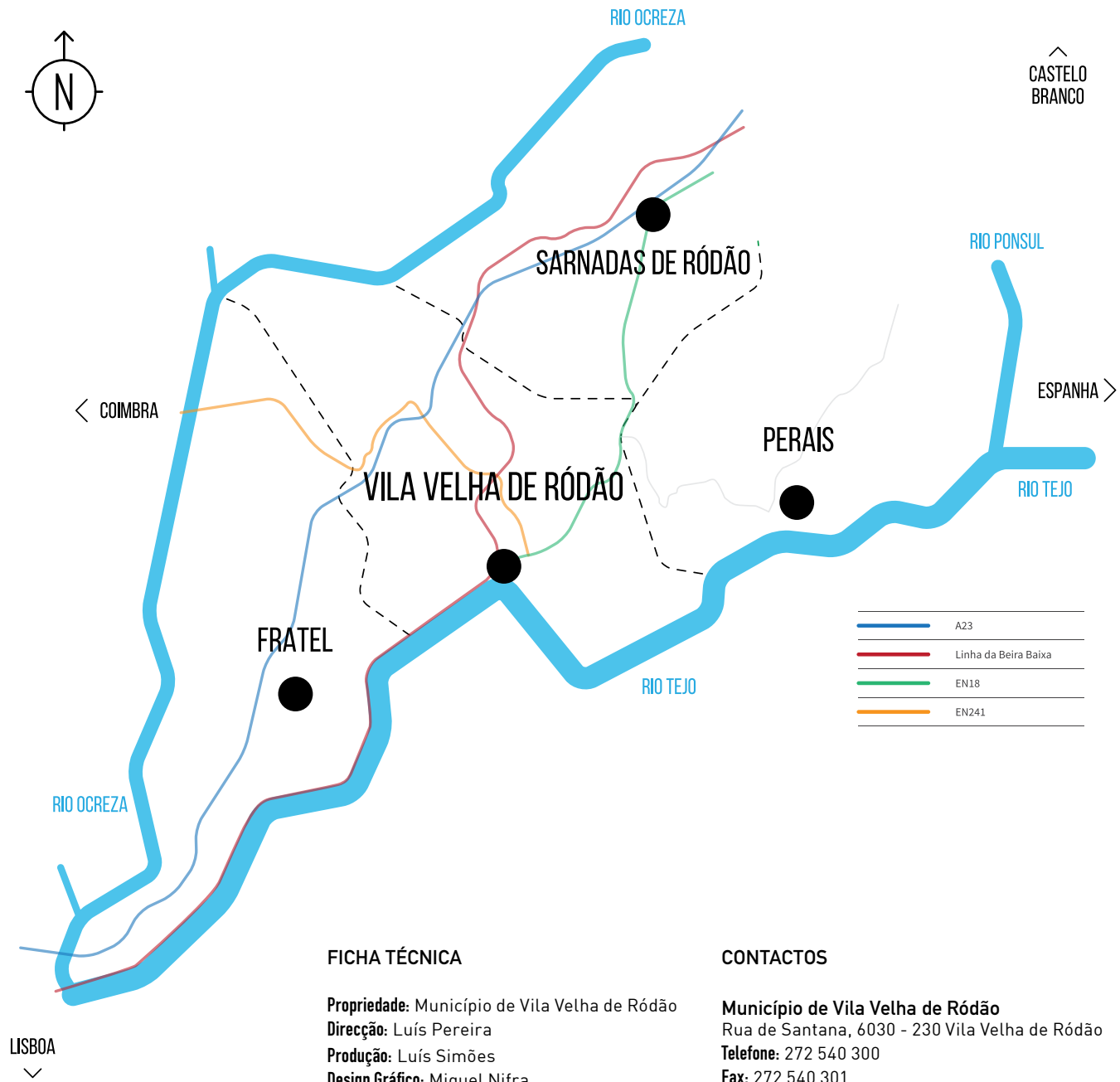
Ao juntar os produtos que aqui se apresentam - e que vão do azeite, ao mel e bolaria tradicional, não esquecendo o presunto, os queijos e o vinho - sob a designação Terras de Oiro, o que se pretende é dar notoriedade e valor aos produtos do concelho, através da criação de uma marca e uma identidade facilmente reconhecíveis e ligadas a um território.

Ao mesmo tempo, procuramos dar aos produtores, empresas e indústrias locais uma plataforma para aumentarem a sua penetração no mercado nacional e internacional, dando aos seus produtos uma imagem dinâmica e inovadora, onde o design e a qualidade sejam fatores distintivos.

Por fim, queremos dar a conhecer a excelência da oferta Rodense e levar até junto dos consumidores os sabores de Vila Velha de Ródão, numa estratégia concertada de promoção e divulgação da marca **Terras de Oiro** como selo de qualidade que alia a tradição e a inovação.

Luís Pereira







PROVERE
Programa de Valorização Económica
de Recursos Endógenos

Cofinanciado por:

