

 aber®
intemporal

Catálogo 2016
Parcerias activas e
produtos comercializados



*“ ... o melhor de todos,
é todos nós juntos*

— **Gabriel Cole**, líder nato na gestão
empresarial, motivação e sucesso



Sabendo das dificuldades com que os pequenos produtores se deparam no processo de colocação do produto à disponibilidade do cliente, a **Saber Intemporal®** age de forma organizada, com o objectivo de promover o produto de um determinado produtor e de o fazer chegar às lojas com eficácia, deixando-o desta forma com mais tempo disponível para o desenvolvimento da sua actividade e menos preocupado com o escoamento dos bens produzidos.

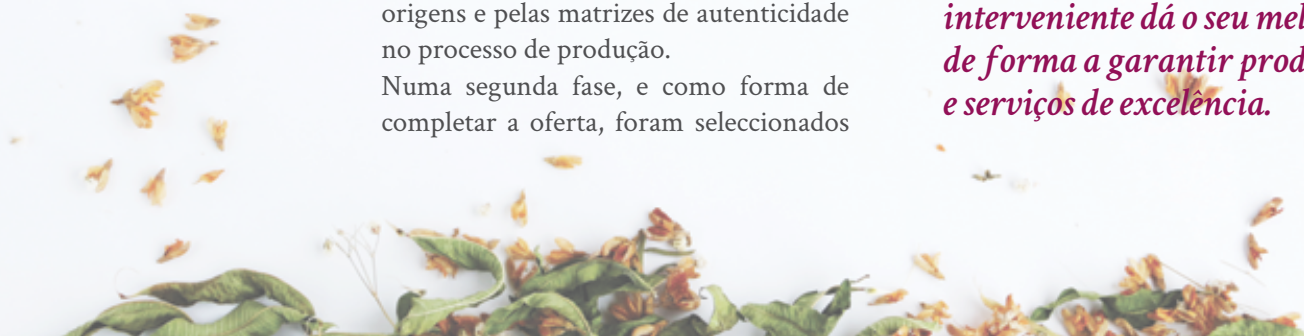
Foi feita, numa primeira fase, uma selecção de produtores/produtos da região da Beira Serra, tendo como principal preocupação, o respeito pelas origens e pelas matrizes de autenticidade no processo de produção.

Numa segunda fase, e como forma de completar a oferta, foram seleccionados

outros produtores/produtos de outras zonas do País, mantendo porém, os mesmos critérios de selecção.

Todos os produtos, devido à sua qualidade e potencialidades, estão a ser encaminhados para um segmento de mercado muito específico, nomeadamente lojas gourmet, lojas delicatessen, mercearias finas, mercado turístico e mercado tradicional.

Para que se mantenha o estatuto diferenciador a nível de qualidade, esta é uma «cadeia» onde cada interveniente dá o seu melhor, de forma a garantir produtos e serviços de excelência.





Infusões

Flor de Carqueja

20g

Lúcia-Lima (Limonete)

15g

Flor de Perpétua Roxa

30g



Queijo
de Cabra
Curado



A **APIMEL** é uma empresa familiar, fundada por Fernando Ventura em 1981.

Trinta anos volvidos desde a sua origem, a Apimel conserva a matriz familiar assumindo-se como o maior produtor de mel da Serra da Lousã, seu principal produto e imagem de marca. A Apimel tem apesar disso, desde a sua origem, sabido diversificar a sua oferta tirando partido das características florais da região, mantendo colheitas variadas de mel que representam as principais tipologias da Região das Beiras.

CASAL DE ERMIO, LOUSÃ

Mel

Urze; Rosmaninho; Eucalipto;
Multifloral.



- 50g;
- 280g;
- 500g;
- 1100g.

Pólen

- 120g;
- 240g;
- 525g.



Boutique
da TUXA

A **Boutique da Tuxa** é de propriedade de Fátima Quaresma, que durante as suas lides de distribuição de pão na Serra do Açor, foi recolhendo receitas de pequenos tesouros, cuja autenticidade passou de geração em geração.

É através dessa recolha, que recriou muitos dos biscoitos, que eram consumidos nas festas da aldeia, e que não eram dispensados do farnel, quando os trabalhadores saíam para os seus afazeres no campo.

CÔJA, ARGANIL

**Pão Tradicional**

Broa; Centeio; Poia; Açor.
Inteiro (aprox. 600g)
Metades (aprox. 300g)

**Broa de Batata**

"Pecados do Piódão"

**Lajes do Piódão**

Un (caixa) / Kg

**Broa de Abóbora**

c/ Frutos

**Cajadas do Piódão**

Caixa c/ 6 un.

**Biscoitos de Amêndoa**

Un (caixa)

Bolos Tradicionais

Farta-Rapazes; Manteiga;
Vidrados; Bora-Mel; Canela;
Erva-Doce; Palitos; Esses.



BUCHO
RECHEADO
ARGANIL

Bucho Recheado de Arganil

Fruto de uma tradição secular, onde por altura da matança do porco, se recheava o respectivo estômago, com as suas melhores carnes, arroz, vinho tinto, sangue, sal e algumas especiarias. Era este o prato principal nas mesas das famílias por ocasião das festas da aldeia.

E é pela mão de Liliana Figueiredo, chefe de cozinha e proprietária do restaurante Parque em Sarzedo, Arganil, que nasce em setembro de 2011 o **Bucho Recheado de Arganil**. Liliana aliou a tradição à inovação da embalagem e o produto fala por si.

ARGANIL



Fatiado (aprox. 300g)



Metade (aprox. 0.5kg)



Inteiro (aprox. 1kg)



Produtos Premiados

Fruto de uma sabedoria que ultrapassou as barreiras geracionais a marca **DONANNA®**, nasce em 2005, e desde então continua e pretende continuar a confeccionar os seus produtos de maneira tradicional, respeitando sempre a receita secular da avó da proprietária - Ana Maria Brito. Os Doces e Licores Donanna são feitos através do método tradicional (sem compostos químicos), juntando matérias-primas criteriosamente seleccionadas, no qual são asseguradas toda a qualidade e sabor característicos dos mesmos, feito que os distingue de entre tantos outros presentes no mercado.

Côja, ARGANIL



Geleia de Marmelo

50g / 250g

Doce de Frutos Silvestres

50g / 250g



Geleia de Vinho

50g / 250g

Doce de Medronho

50g / 250g



Licor de Frutos Silvestres

Vencedor Concurso Nac. de Licores 2014

50ml(red) / 50ml / 100ml / 200ml

500ml / Box 3L





Licores

Amora; Café; Castanha; Cereja; Figo;
Laranja; Medronho; Mel; Mirtilo;
Morango; Poejo; Ginja.
50ml(red) / 50ml / 100ml: / 200ml / 500ml
Box 3L



Doces e Geleias

Abóbora; Figo; Ginja; Maça Bravo de
Esmolfe; Morango; Pêra; Pêssego; Tomate.
50g / 250g
Abóbora c/ Noz; Abób. c/ Pinhão; Abób. c/
Amêndoa; Castanha c/ Passas; Mirtilo.
50g / 250g

Conjunto 1 licor 50ml (garrafa redonda)
+ doce 50g



Conjuntos com Copos de Chocolate

Copos de chocolate:
168 un.; 30 un.; 18 un.; 15 un.; 10 un.
Conjuntos:
10 copos choc. + 1 licor 50esp;
6 copos choc. + 1 licor 50ml/50esp;
10 copos choc. + 1 licor 100ml/200ml/500ml;
10 copos choc. + 1 licor de Ginja 200ml/500ml



Aguardentes

Mel; Medronho.
200ml / 500ml
Frutos
200ml / 500ml



Mel de Urze

300g / 300g com frutos secos
500g / 1kg
450g (Pote de barro)



Fruta desidratada

Ananás - 150g; Figo - 500g;
Maça - 150g; Pêra passa - 300g



Bolachas e Granola

Aveia c/ Gengibre; Aveia c/ Sésamo e
Canela; Salgadinhas
100g / Granel (Kg)
Granola
200g / Granel (Kg)



Tudo começou em 1983 num pequeno talho da aldeia de Vilarinho do Alva, uma pequena aldeia do concelho de Arganil, pela mão do Sr. António Soares e D. Laurinda Damião, conhecido por "Talho Soares". A qualidade da carne rapidamente se tornou conhecida ganhando fama e tornando-se um talho de referência na zona. Assim, surge em 1987 a salsicharia **Soares & Damião** que depressa conquistou o mercado português.

E porque a tradição ainda é o que era em Vilarinho do Alva, a salsicharia **Soares & Damião**, continua a secar os seus enchidos com lenha, recuperando o "velho" fumeiro de Arganil, tal como faziam os nossos avós.

VILARINHO DO ALVA, ARGANIL

Carnes Fumadas

Lombo fumado

Kg / Fatiado / 100g

Bacon

Kg / Fatiado / 100g

Pernil fumado cortado

Kg

Pernil fumado

Cortado kg / Inteiro kg

Orelha fumada

Kg

Unha fumada

Kg



Presunto

- Fatiado 100g

- 1/4 ou 1/8 em vácuo

s/osso - Kg

- Naco em vácuo - Kg

Enchidos

Chouriço

Kg

Salpicão

Kg / Fatiado / 100g

Paio

Kg / Fatiado / 100g

Farinheira

Kg

Morcela

Kg

Morcela da Beira

Kg

Chouriço Mouro

Kg

Mistura p/ Rancho/Feijoada

Kg



Lactiser
Queijaria Artesanal

Requeijão

Ovelha
200g



A indústria de **Lacticínios Lactiser, Lda** está sedeadada em Vendas de Galizes, freguesia de Nogueira do Cravo, concelho de Oliveira do Hospital.

Esta empresa de lacticínios, tem como principal preocupação a obtenção de produtos de máxima qualidade. Para tal, mantém a completa noção de que é importante evoluir, não esquecendo nunca as origens. Desta forma, a empresa tem a preocupação em preservar os procedimentos de fabrico de queijo e de requeijão, tendo o conceito de que para a obtenção de um produto de excelência é fundamentar a intervenção de pessoas com saberes profundos.

**NOGUEIRA DO CRAVO,
OLIVEIRA DO HOSPITAL**

Queijo

Ovelha
1kg / 0.5kg

Cabra
1kg / 0.5kg





Quinta do Margarido

Há vinte anos existiam poucas quintas na região do Dão que possuissem os seus vinhos no mercado com marca própria. Muitos produtores optavam então por enviar as suas uvas para adegas cooperativas, os outros que se aventuravam com marca própria, nem sempre tinham as melhores condições para que os vinhos fossem realmente interessantes e captassem a atenção do público consumidor.

A **Quinta do Margarido** incluía-se neste grupo. Dava por isso ideia, que se estaria perante um projecto condenado ao fracasso, no entanto desde 2003 que se tem vindo a tentar mudar esse destino implacável.

OLIVEIRA DO HOSPITAL



Azeite

0.5L

Vinho Dão

Tinto

Grande Escolha
Colheita Seleccionada
"Q"

Branco

Encruzado
"Q"



Bag-in-box

Tinto/Branco 5L

Quinta
do
Ribeiro



Queijo Selecção

Cabra; Ovelha; Mistura.

200g / 500g



Requeijão

Cabra; Ovelha.

200g



Queijo fresco de Cabra

75g / 190g



Queijo de Cabra em Azeite

A **Quinta do Ribeiro** é uma propriedade agrícola localizada na freguesia de Sarzedo, concelho de Arganil.

A mesma conjuga a existência de dois rebanhos de caprinos; um rebanho de ovinos; algum olival; árvores florestais e de fruto dispersas pela quinta; uma horta onde se produzem principalmente frutos do bosque (amoras, framboesas, morangos, mirtilos, etc.) e legumes (sobretudo abóboras), com uma queijaria Tradicional que transforma o leite em queijos frescos, curados e requeijões e os frutos e legumes em doces, compotas, geleias e marmeladas.

SARZEDO, ARGANIL



A **Cerveja Rapada**, provida de fórmula única, foi desde a sua génese, pensada e tecnicamente criada e apurada para acompanhar os produtos de eleição da região Serra da Estrela.

No seu processo produtivo apenas são utilizadas matérias primas naturais, sem adições de aditivos ou intensificadores de sabor, provindo o seu gás da simples fermentação, sem que haja recurso a qualquer injeção artificial de CO2.

**SANTO ANTÓNIO DO ALVA,
OLIVEIRA DO HOSPITAL**



Cerveja Artesanal

Pilsener; Stout.
50cl



Geleia de Cerveja

150g



Rapaditos Biscoitos de Cerveja

Pack de Produtos Rapada

Cada pack contém, dentro de uma caixa de madeira:

- 2 cervejas 50cl,
- 1 geleia de Cerveja,
- 1 saco de biscoitos de Cerveja "Rapaditos".





“ *Carla Brito aliou a tradição ao comércio e criou a Saber Intemporal, um negócio que não se ensina. Saboreia-se.*

— Cátia Mateus, expressoemprego.pt



A marca de mel **Beesweet... more than Honey**, é muito mais que um simples produto alimentar: inova no lançamento de florações mel específicas e raras, nos sabores criados, na imagem, nas cores, na embalagem e nas diferentes formas de consumir e incorporar o mel na gastronomia.

Este novo mel é apresentado numa embalagem de design exclusivo, esteticamente inovadora, apaixonante, plena de Glamour, leve, ergonómica e prática de utilizar.

LOUREIRO, OLIVEIRA DE AZEMÉIS



Mel

Nº88 Fire: Néctar de floração de eucalipto com criação picante;

Nº25 Christmas: Néctar de floração de eucalipto, naturalmente aromatizado "sabor canela";

Nº66 Beelove: Néctar de floração de eucalipto com criação de sabor a chocolate.

Frascos

50g / 150g

Pack 3un.

50g / 150g

Gotas:

150g



Casa
do
Sal
Figueira da Foz

Casa do Sal é um projecto que pretende contribuir para a revitalização da Salinicultura da Figueira da Foz.

Vemos as Salinas com um espaço muito diverso. O sal, a flora, a fauna, a paisagem, a cultura, são os elementos que, conjugados, nos permitem criar novos produtos: alimentares e de lazer.

Assim, a Câmara Municipal da Figueira da Foz reconheceu publicamente, em Julho de 2005, o trabalho de inovação da Salina Eiras Largas.

**SALINA EIRAS LARGAS,
FIGUEIRA DA FOZ**



Sal

Sal p/ Grelhados picante;
Sal p/ Grelhados simples;
Sal p/ Saladas;
Sal p/ Banho e Pés fatigados.
200g



Flor de Sal

200g
Flor de Sal c/ Pólen
200g





Chocolate com Pimenta é um conceito de amor e chocolate, fabricado de forma artesanal, através de receitas originais e técnicas manuais. Aspira acrescentar ao mercado criatividade e personalização em Chocolate, recorrendo a métodos artesanais, confeccionando produtos com qualidade e estética. Pretende também proporcionar Uma Prova de Amor a todos os que queiram comunicar uma mensagem especial, da forma mais doce...

Com origem em Vila Verde, no coração do Minho, a Chocolate com Pimenta é Uma Prova de Amor.

VILA VERDE, BRAGA

Tabletes de Chocolate

Choc. negro (70% cacau)
100g
Choc. de leite c/ laranja
100g
Choc. branco c/ maracujá
100g



Cacos de Chocolate

Choc. negro c/ amêndoa e avelã;
Choc. negro c/ malagueta e gengibre;
Choc. branco c/ noz, amêndoa e pistachio.
120g



Bombons Choc. branco c/Maracujá

180g



Bombons Namorar Portugal

- Choc. de leite e choc. branco: frutos secos c/ mel e maracujá. 2012/13 - 150g
- Choc. negro c/ especiarias. 2014 - 120g
- Choc. negro c/ espumante e frutos vermelhos. 2015 - 180g

Bombons de Chocolate Negro

c/ Espumante e frutos vermelhos;
c/ Vinho do Porto;
c/ Moscatel;
c/ Licor Beirão.
180g
c/ Licor de Café
140g
c/ Pimenta verde e pimenta rosa
120g



Bombons Choc. negro c/Azeite aromatizado

Caixa 130g



Bombons Choc. negro c/Queijo da Serra

Caixa 12 bombons (120g)





Fabrico de compotas, geleias, marmeladas e bombons de chocolate, rebuçados, gomas e outros.

Inspirados nas lendas de Monte Real e nas origens do pinhal de Leiria, estes produtos são o resultado de sabores originais com texturas e aromas de outros tempos.

**MONTE REAL,
LEIRIA**



Doces

Abóbora e especiarias;
Abóbora e Noz;
Abóbora em infusão de eucalipto;
Framboesa e choc. branco,
Pêra e choc. negro;
Maçã e Café;
Frutos vermelhos e Vinho do Porto;
Frutos secos e champanhe;
Tomate e Malaguetas
200g



Chutneys

Abóbora; Maçã; Manga.
200g



A **Sortido Flash** é uma paixão por tecidos, linhas, agulhas que parte das mãos de Raquel, a partir de Viseu.

Todas as peças são feitas à mão com muito carinho, dedicação e pós de perlimpimpim! As almofadas podem por isso ser personalizadas com palavras ou uma imagem. Já o recheio é uma seleção dos cereais vindos de produtores locais e alfazema biológica de cultivo próprio.

A Sortido Flash nasce da vontade de mimar e proporcionar bem estar! Raquel acredita num mercado local que possa ir ao encontro das pessoas, utilizando produtos naturais.

VISEU

Almofada Bem Estar

Disponível em tamanho grande
e tamanho mini.





Fundada em 1922 pelo Mestre Pasteleiro António Xavier Martins, a **Doçaria Cruz de Pedra** cruzou com os seus sabores o último século, atravessando quatro gerações da mesma família.

A Doçaria da Cruz de Pedra mantém inalteráveis as receitas originais, tendo especial destaque o pudim Abade de Priscos. Típico de Braga, este pudim foi um dos candidatos finalistas às 7 Maravilhas da Gastronomia portuguesa, e a sua receita foi uma das poucas receitas que o Abade de Priscos transmitiu para o público.

BRAGA

Pudim Abade de Priscos

- 80g, embalagem simples
- 650g, tara/forma (incl. no preço)
- 650g + embalagem de cortiça
- 1kg, tara/forma (incl. no preço)



Fidalguinhos

Aprox. 200g



A **SÓ SABÃO** é uma fábrica de sabão tradicional português com um projeto que consiste na investigação e reinterpretação das receitas e técnicas anteriores à indústria.

O seu objetivo é oferecer produtos de excelência, baseados nos recursos naturais portugueses, com enfoque principal no azeite, rosmaninho e alecrim. Na sua base está o projeto-missão Deste lado do Mundo (www.desteladodomundo.com), que tem como objetivo a recolha, divulgação e valorização do património cultural e tradicional em toda a sua latitude.

VISEU



Sabão Tradicional

25g;
100g.



Saboneteiras

Só Pinho simples
Só Pinho dupla
Cerâmica



Banhos de Sal

Caixa c/ 3 saquetas
Saqueta individual



Sabonetes individuais

25g;
100g;
190g.

Coleções



Animais:

Cada caixa é composta por 8 sabonetes de 25g e postal ilustrado.

Herbária:

Cada caixa composta por 8 sabonetes de 25g e postal ilustrado.

Guerreiro (barbear):

Cada caixa é composta por 1 sabão de barba, pincel de barbear da Semogue, postal ilustrado.

Guerreiro (barbear):

Cada caixa é composta por 1 sabão de barba, pincel de barbear da Semogue, postal ilustrado e taça de barro preto de Molelos.

Só Pinho:

Caixa composta por 4 sabonetes de 25g e uma saboneteira Só Pinho simples.



Tok de Mar é uma marca de produtos alimentares, 100% naturais e à base de macroalgas. Estas são produzidas em Portugal pela ALGAplus em sistemas de aquacultura multi-trófica integrada (IMTA), garantindo assim sustentabilidade ambiental e elevados parâmetros de qualidade nos processos de produção, colheita e embalagem.

Estes vegetais marinhos são uma excelente fonte de fibra, minerais, vitaminas, ácidos gordos poli-insaturados e contribuem para uma dieta saudável e baixa em calorias.

ÍLHAVO, AVEIRO



Algas desidratadas

Alface-do-mar; Musgo Irlandês
30g



Mistura Sal Marinho Tradicional

c/ Erva-Patinha;
c/ Alface-do-mar; c/ Musgo
Irlandês; c/ mistura de algas.



Mistura Flor de Sal

c/ Erva-Patinha;
c/ Alface-do-mar; c/ Musgo
Irlandês; c/ mistura de algas.



Kit de Sal de Banho com Algas



Colher de Pau

Un.



José Pinheiro

Do xisto proveniente das encostas da Serra do Açor, nascem, pelas mãos do artesão José Pinheiro, as casinhas tradicionais da aldeia histórica de Piódão. O artesão produz ainda as típicas colheres de pau.

Casa em Xisto

Grande / Média / Pequena
Íman

Presépio em Xisto

Un.





Avós/ Avôs de Côja

Diversas profissões
Porta-chaves
Íman

Rodilha/Sogra

Un.
Íman

Vanda Silva

A artesã Vanda Silva produz as suas “Avós” e “Avôs” a partir de tecidos reciclados, rafia, sisal e pedras provenientes das margens do rio Alva. As “rodilhas” ou “sogras” eram usadas pelas camponesas como auxílio para transportar os cântaros de água e outros carregos, na cabeça.



Presépio de pedra



Hugo Lopes

Hugo Lopes segue a tradição familiar e produz as tradicionais cestas e canastras.

Cestas

Cesta c/ asa
Cesta pequena

[saberintemporal.pt]



+351 969 646 454

saberintemporal@gmail.com
facebook.com/Saberintemporal

Rua da Gândara
3305-182 Côja – Arganil
Portugal