

ÍNDICE

Saber Intemporal

Quem somos

Produtos

Apimel	2
Bucho Recheado	3
Casa Albuquerque	4
Cerveja do Açor	5
Donnana	6
Lactiser	9
Fumeiro de Tábua	10
Pérola de Coja	11
Artesanato	
Pinheiro	12
Vanda Silva	13
Casa do Sal	14
Chocolate com Pimenta	15
Doçaria Cruz de Pedra	20
Doces da Go	22
Sortido Flash	23
Só Sabão	24
Chás Gourmet	27
	28



SABER INTEMPORAL

QUEM SOMOS

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.

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

Flôr de Carqueja **20G**

Lúcia-Lima (Limonete)
15G

Flôr de Perpétua Roxa **30G**



Pão de Ló de OVAR
100G | 500G

Queijo CABRA CURADO

Pêra Passa UNI. | GRANEL











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 130G|240G|525G





Geleia REAL







O **Bucho Recheado**, é uma tradição BEIRÃ com séculos de história.

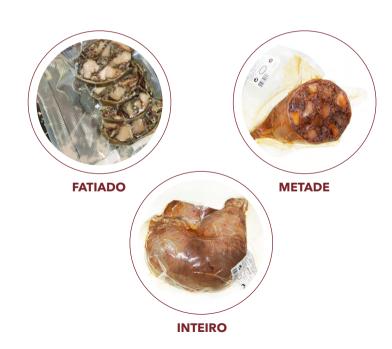
Esta iguaria era confecionada no dia da matança do Porco (tradicionalmente um dia de festa para a familia e amigos), ou apresentado na ementa, quer no dia da festa da Aldeia, quer no dia de Natal.

Existem várias receitas no concelho de Arganil, sendo que o denominador comum, são sempre as carnes nobres do porco e o arroz.

Apresenta-se PRONTO A COMER, podendo ser servido frio ou ligeiramente aquecido em azeite virgem. Por ser um produto versátil, pode ser degustado como entrada, ou servido como prato principal, acompanhado de uma salada, ou grelos salteados.

Benfeita, Arganil

Bucho recheado da BENFEITA





O projeto da **Casa Albuquerque** surge em 2008, com a plantação das vinhas e olivais da Quinta de São Vicente, que se situa numa das margens do Mondego na freguesia de Girabolhos, no concelho de Seia. Em 2011 com a aquisição do Solar de Girabolhos antiga propriedade de Dr. Agostinho M. Falcão (1783-1854), a extensão de vinha e olival continua a alargar-se, aqui com uma diferença, que acrescenta à sua propriedade as vinhas velhas.

Girabolhos, Seia

Vinho Dão

ENCRUZADO | TOURIGA NACIONAL | TOURIGA NACIONAL ROSÊ | TINTO





É em 2017, que Diogo Correia e Joel Martins se encontram a fazer as suas primeiras cervejas. Amigos desde infância, levam as vulgares sextas--feiras à noite junto dos amigos a ser substituídas pelo que seria o "passatempo" de produzir uma cerveja artesanal pelas próprias mão, e quem sabe surpreender os mesmos amigos.

Sedeada em São Martinho da Cortiça, concelho de Arganil, a Cerveja Açor procura criar receitas que preencham e surpreendam todo o seu consumidor, levando um pouco da sua identidade beirã.

Cerveja artesanal produzida respeitando a sua história, através dos melhores ingredientes, muita paixão e amizade, constantemente procurando evoluir contribuindo para o enriquecimento da cultura cervejeira.

S. Martinho da Cortiça, Arganil

Munich Dunkel

33 CL E 75CL

IPA

33 CL E 75CL

Weis

33 CL E 75CL

Red Ale

33 CL E 75CL











Fruto de uma sabedoria que ultrapassou as barreiras geracionais a marca **DONNANA**, 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 proprietária - Ana Maria Brito.

Os doces e licores Donnana são feitos através do método tradicional (sem compostos químicos), juntando matérias-primas criteriosamente selecionadas, no qual são asseguradas toda a qualidade e sabor característicos dos mesmos, feito que os distingue de entre tantos outros presentes no mercado.

Coja, Arganil

Produtos Premiados

Geleia de Marmelo

50G | 250G

Doce de Frutos Silvestres

50G | 250G

Marmelada **300G**

50G | 250G

Geleia de Vinho

50G | 250G

Doce de Medronho

50G | 250G









Licor de Frutos Silvestres

Vencedor Concurso Nacional de Licores 2014

50ml (red) | 50ml | 100ml | 200ml | 500ml | BOX 3L



LICORES

Amora | Café | Castanha | Cereja | Figo| Laranja | Medronho | Mel | Mirtilo | Morango | Poejo | Ginja | Maracujá

50ml (red) | 50ml | 100ml | 200ml | 500ml | Box 3L



AGUARDENTES

Mel | Medronho 200ml | 500ml Frutos 200ml | 500ml



DOCES E GELEIAS

Abóbora | Figo | Ginja | Maçã Bravo de Esmolfe | Morango | Pêra | Pêssego | Tomate

50g | 250g

Abóbora c/ Noz | Abó. c/ Amêndoa | Castanha c/ Passas | Mirtilo

50g | 250g



MEL DE URZE

300g | 300g c/ Frutos Secos 500g | 1Kg 400g (Pote de Barro)



BOLACHAS E GRANOLA

Aveia c/ Gengibre | Aveia c/ Sésamo e Canela | Salgadinhas

100g / Granel (Kg)

 ${\sf Granola}$

200g / Granel (Kg)



COPOS DE CHOCOLATE

Quantidades 180 un. | 30 uni. | 18 un. | 15 un. | 10 un.



BISCOITO SERRANO

Biscoito Serrano Biscoito Serrano c/ Canela Biscoito Serrano c/ Amêndoa



Donanna *GIN DO AÇOR*

A Serra do Açor, a nossa serra, diz-se que se estende por seis léguas e meia de comprimento e duas de largura. Entre montes e vales, cascatas e aldeias ímpares, renascem em perfeita harmonia a fauna e a flora. A natureza vai fazendo o seu papel. Foi nos urzais, soutos e medronheiros, no zimbro e na carqueja que encontrámos os elementos que homenageiam o renascer das cinzas. Assim, a serra cheira-se e saboreia-se através do nosso, e agora vosso, gin - O Gin do Açor.

500ml

Com / Sem Caixa



A indústria de **Lacticínios Lactiser, Lda** está sedeada 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, mantêm 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 fundamental a intervenção de pessoas com saberes profundos.

Nogueira do Cravo, Oliveira do Hospital

REQUEIJÃO

OVELHA **200G**







QUEIJO

OVELHA

1KG | 0.5KG

CABRA

1KG | 0.5KG

QUEIJO CURADO DE OVELHA

C/ OREGÃOS





O **Fumeiro de Tábua**, nasce na Venda da Esperança, uma pequena aldeia do concelho de Tábua, que rapidamente conquistou o mercado. Atualmente, é uma marca de confiança e qualidade, com bastante prestígio na região.

Os nossos enchidos ganham cor, sabor e textura, através do método tradicional. Fumados em estufa a lenha natural (azinho), que enriquecem a charcutaria, conferindo-lhe originalidae e permitindo um sabor único que os consumidores sabem apreciar.

A aliança tradição/modernidade, permite assim obter produtos de excelência, contando com uma equipa experiente na produção de produtos tradicionais, trabalhando essencialmente numa perspetiva de formação contínua relativamente à higiene e controlo sanitário, qualidade e segurança alimentar.

Tábua, Coimbra



Linguiça

Kg

Chouriço

Kg

Salpicão

Kg

Mouro | Cacholeira

Kg

Farinheira | Faninheira Doce

Kg

Morcela

Kg

Morcela da Beira

Kg

Morcela de Arroz

Kg



A Pastelaria **Pérola de Coja**, situada na Praça central em Coja, tem para oferecer receitas tradicionais, saborear as principais especialidades de pastelaria e confeitaria.

Entre o saboroso pastel de nata, bolos de aniversários e o mais prestigiado bolo rei, que faz desta casa, uma das mais concorridas em épocas festivas.

Coja, Arganil







BROA DE BATATA

BROA DE FRUTOS

BISCOITOS DE AMÊNDOA **200G/KG**

BISCOITOS DE MEL

200G/KG

TELHAS

150G/KG

BISCOITOS FARTA RAPAZES
300G/KG



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.



GRANDE | MÉDIA | PEQUENA ÍMAN

PRESÉPIO EM XISTO

COLHER DE PAU











VANDA SILVA

A artesã **Vanda Silva** produz as suas "Avós" e "Avôs" a partir de tecidos reciclados, rafia, sisal e pedra 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.





AVÓS / AVÔS DE COJA

DIVERSAS PROFISSÕES PORTA-CHAVES ÍMAN **RODILHA / SOGRA**

UNI. ÍMAN PRESÉPIO DE PEDRA



Casa do Sal é um projeto 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 Municiapl da Figueira da Foz reconheceu publicamente, em julho de 2005, o trabalho de inovação da Salina Eiras Largas.

Salinas Eiras Largas, Figueira da Foz



SAL

SAL SIMPLES SAL P/ GRELHADOS SAL P/ GRELHADOS C/ PICANTE SAL P/ ASSADOS

200G

FLÔR DE SAL

FLÔR DE SAL C/ PÓLEN

200G

SAL P/ SALADAS

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, confecioando 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

CHOCOLATE NEGRO (70% CACAU)
100G

CHOCOLATE DE LEITE C/ LARANJA
100G

CHOCOLATE BRANCO C/ MARACUJÁ 100G



CACOS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE NEGRO C/ AMÊNDOA E AVELÃ CHOCOLATE NEGRO C/ MALAGUETA E GENGIBRE

CHOCOLATE BRANCO C/NOZ, AMÊNDOA E PISTACHIO

120G/KG



BOMBONS CHOCOLATE BRANCO C/ MARACUJÁ

100G

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 CHOCOLATE NEGRO C/ CHOCOLATE NEGRO

CAIXA

130G

BOMBONS CHOCOLATE NEGRO C/ QUEIJO DA SERRA

CAIXA 12 BOMBONS **120G**



TabletesORIGENS

CHOCOLATE NEGRO EQUADOR - 76% CACAU
CHOCOLATE NEGRO SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE - 70% CACAU
CHOCOLATE NEGRO C/ MALAGUETA E GENGIBRE - 53% CACAU
CHOCOLATE NEGRO FLOR DE SAL - 70% CACAU
CHOCOLATE NEGRO C/ SEMENTES DE GIRASSOL - 70% CACAU
CHOCOLATE NEGRO C/ PIMENTA ROSA E MIRTILO DESIDRATADO - 70% CACAU
CHOCOLATE BELGA NEGRO - 70% CACAU
CHOCOLATE D ELEITE C/ ARROZ TUFADO - 34% CACAU
CHOCOLATE NEGRO BIOLÓGICO - 70% CACAU
CHOCOLATE NEGRO S/ AÇÚCAR - 55% CACAU

100G





COOKIES C/ FRUTOS SECOS

CHOCOLATE NEGRO | BRANCO | LEITE
120G/KG

TELHAS

AMÊNDOA | MEL E CHOCOLATE

120G/KG

CONJUNTO DE FLORES E FOLHAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE NEGRO OU DE LEITE

120G | 250G/KG

TRUFAS

FRAMBOESA | LARANJA | CLÁSSICA KG





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







FIDALGUINHOS

APROX. 200G

Bolachas "AMORES"

APROX. 200G

Bolachas

"PACIÊNCIAS"

APROX. 200G

PASTEÍS DOS REMÉDIOS

3 UNI.



Pudim ABADE DE PRISCOS

EMBALAGEM SIMPLES

80G

TARA / FORMA (INCLUÍDO NO PREÇO)

650G

+ EMBALAGEM DE CORTIÇA

650G

TARA / FORMA (INCLUÍDO NO PREÇO)

1KG



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 CHOCOLATE BRANCO
PÊRA E CHOCOLATE NEGRO
MAÇÃ E CAFÉ
FRUTOS VERMELHOS E VINHO DO PORTO
FRUTOS SECOS E CHAMPANHE
TOMATE E MALAGUETAS

200G

Doces sem açucar

ABÓBORA
FRUTOS SILVESTRES EM INFUSÃO DE HIBISCO
MORANGO EM INFUSÃO DE LIMONETE
MAÇÃ EM INFUSÃO DE HORTELÃ
MANGA E LARANJA EM INFUSÃO DE CANELA
200G



Chutneys

ABÓBORA | MAÇÃ | MANGA **200G**

OUTRAS REGIÕES



A **Sortido Flash** é uma paixão por tecidos, linhas, agulhas que parte das mãos de Raquel, apartir 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





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

O seu objetivo é oferecer produtos de excelência, baseados nos recursos naturais portugueses, com enfoque principall 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 cidade.

Viseu



Coleção CLÁSSICA

SABONETES PARA BARBA SABONETES PARA ANIMAIS LAVADEIRA - SABÃO PARA LAVAR A ROUPA

100G

GALEGA - 100% AZEITE GALEGA CARVÃO - CARVÃO ATIVADO E ARGILA LEITE - LEITE DE CABRA SERRANA MEL - MEL E CERA DE ABELHA VINHA - VINHO DO DÃO

25G



ColeçãoNORTE

RIBEIRA - 100% AZEITE GALEGA DOURO - VINHO

S. JOÃO - ALECRIM E ARGILA BOLHÃO - ESPECIARIAS

100G



Coleção

CENTRO

FOLCLORE - 100% AZEITE GALEGA
CASTELO BRANCO - LEITE DE CABRA
COIMBRA - MEL E CERA DE ABELHA
RIA DE AVEIRO - SAL
VISEU | DÃO | LAFÕES - VINHO
LEIRIA | TOMAR | FÁTIMA - ALECRIM E ARGILA
SERRA DA ESTRELA - ROSMANINHO E MEL
OESTE - CACAU E ROSMANINHO

100G



GERREIRO BARBEAR

CADA CAIXA É COMPOSTA POR 1 SABÃO DE BARBA, PINCEL DE BARBEAR DE SEMOGUE, POSTAL ILUSTRADO.

VIRIATO BARBEAR

CADA CAIXA É COMPOSTA POR 1 SABÃO DE BARBA, PINCEL DE BARBEAR DE 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.







Banho de SAL

SERRANO CAMPESTRE DOCE ÍNDIA

150G | 50G

Almofadas de cheiro Difusores Saquetas aromáticas

ALEGRIA VIDA CALMA

Saboneteira

SÓ PINHO SIMPLES | SÓ PINHO DUPLA

MORANGOS & CHAMPAGNE



Saboral e ChásGourmet são marcas registadas da Saboral Lda.

A Saboral nasceu em 2013 possuindo desde 2015, modernas instalações fabris, próximas do acesso da A1 no nó de Coimbra Sul-Taveiro.

Equipada com modernas máquinas de produção, associada a processos de fabrico tradicional.

Os seus produtos apresentam um design moderno em conjunto com a arte e tradição portuguesas.

Em 2019, a Saboral lançou no mercado uma gama de produtos com embalagens atrativas e dirigidas ao mercado de consumo, propondo não só os chás soltos e avulso, mas também os chás em pirâmide.

Ribeira de Frades, Coimbra

Sabores







DESENHOS DE PORCELANAS DA COMPANHIA DAS ÍNDIAS

RETANGULARES







Formatos

Sacos PET

SAQUETAS EM PIRÂMIDES OU SOLTO SACOS PET AVULSO

15X2G 60G

Avulso

KG

Latas de Azulejos do Séc. XVII

CIRCULARES | RETANGULARES





Na **To Mush** apostamos numa agricultura sustentável, com grande diversidade de alimentos saudáveis.

Na To Mush dedicamo-nos à produção, transformação e venda de cogumelos.

Com os pés no Alva e o Açor em pano de fundo, a To Mush está sediada em Secarias, no concelho de Arganil.

Apostamos numa agricultura sustentável, com grande diversidade de espécies de cogumelos valorizando a relação de confiança entre quem produz e quem consome.

Os cogumelos To Mush crescem em substratos cuidadosamente selecionados, 100% isentos de qualquer tipo de aditivo, respeitando o seu desenvolvimento natural.

Secarias, Arganil



SHITAKE DESIDRATADO
25G



PLEUROTUS DESIDRATADO
25G



FRESCOS A GRANEL



+351 965 875 917

(Chamada para Rede Móvel Nacional)

comercial@saberintemporal.com facebook.com/Saberintemporal

Rua da Gândara 3305-183 Coja - Arganil Portugal