



CATÁLOGO

Parceria ativas e produtos comercializados

ÍNDICE

Saber Intemporal

Quem somos

Marca própria 1

Produtos

Apimel 3

Bucho Recheado 4

Casa Albuquerque 5

Cerveja do Açor 6

Lactiser 7

Pérola de Coja 8

Artesanato

Xisto e Madeira 9

Vanda Silva 10

Casa do Sal 11

Chocolate com Pimenta 12

Doçaria Cruz de Pedra 17

Chás Gourmet 19

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

Pêra Passa
UNI. | GRANEL



Marca Própria

Sabores com Alma e História

A nossa marca própria nasceu de um profundo conhecimento do mercado e de uma paixão genuína pelos sabores da nossa terra. Cada licor, cada doce, cada enchido, é o resultado de uma escolha criteriosa dos melhores produtores, garantindo qualidade, autenticidade e sabor em cada embalagem.

Trabalhamos lado a lado com quem conhece a tradição e respeita o produto, para que cada detalhe conte uma história – desde a origem dos ingredientes até ao sabor final que chega à sua mesa.

Mais do que produtos, oferecemos experiências únicas, cheias de identidade e alma serrana.



LICORES

Afrodite | Café | Caramelo | Castanha | Cereja |
Ginja | Limoncello | Mirtilo | Míscaro | Pêssego | Poejo

200ml | 500ml



LICORES ESPECIAIS

Ginja | Castanha | Medronho

200ml | 500ml

Hidromel

500ml



AGUARDENTES

Medronho

200ml | 500ml

Zimbrada

500ml





DOCES TRADICIONAIS

Abóbora | Abóbora Amêndoa | Abóbora Noz | Amora | Ananás Coco | Cereja | Chila | Figo c/ Noz | Framboesa | Geleia Marmelo | Ginja | Laranja | Maçã Bravo de Esmolfe | Mirtilo | Morango | Pêra | Pêssego | Tomate

280g



DOCES SEM AÇÚCAR

Abóbora | Ananás Hortelã | Frutos Silvestres | Figo | Mirtilo | Morango

280g



GELEIAS GOURMET

Geleia de Vinho Licoroso | Gelia de Rosas | Geleia de Violeta

200g



DOCES PARA QUEIJO

Abóbora Castanha | Figo Laranja Aniz | Morango Malagueta

180g



MARMELADA

200ml | 500ml



MINIATURA LICOR

Afrodite | Café | Caramelo | Castanha | Cereja | Ginja | Limoncelo | Mirtilo | Míscaro | Pêssego | Poejo

50ml

MINIATURA DOCE

Abóbora | Laranja | Laranja s/ açúcar | Morango | Morango s/ açúcar | Pêssego | Pêssego s/ açúcar

30gr



ENCHIDOS TRADICIONAIS

Chouriço
290g

Chouriço Cebola
300g

Farinheira
260g

Farinheira Doce
200g

Paio
380g



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 | CASTANHEIRO | LARANJEIRA

50G | 280G | 500G | 1100G



Pólen

130G | 240G | 525G



Geleia REAL





Bucho recheado da *BENFEITA*

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

Esta iguaria era confeccionada no dia da matança do Porco (tradicionalmente um dia de festa para a família 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



FATIADO



METADE



INTEIRO



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 ROSÉ | TINTO | BRANCO





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 mãos, 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





Lactiser
Queijaria Artesanal

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

**Nogueira do Cravo,
Oliveira do Hospital**

REQUEIJÃO

OVELHA
200G



QUEIJO

OVELHA AMANTEIGADO
| CURADO
1KG | 0.5KG



CABRA
1KG | 0.5KG

QUEIJO CURADO DE OVELHA
C/ OREGÃOS





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





XISTO E MADEIRA

Do xisto proveniente das encostas da Serra do Açor, nascem as casinhas tradicionais da aldeia histórica de Piódão e ainda as típicas colheres de pau.



CASA EM XISTO

GRANDE | MÉDIA | PEQUENA
ÍMAN

PRESÉPIO EM XISTO

UNI.

COLHER DE PAU

UNI.





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 CÔJA

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 Municipal 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



Tabletes ORIGENS

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/ AÇUCAR - **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



OUTROS CATÁLOGOS TEMÁTICOS



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

PASTEÍIS 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



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





+351 969 646 454

(Chamada para Rede Móvel Nacional)

comercial@saberintemporal.com

facebook.com/Saberintemporal

Rua da Gândara
3305-183 Côja - Arganil
Portugal