



meia·dúzia®

PORTUGUESE
FLAVOURS EXPERIENCE

Criamos Experiências de Sabores
We Create Flavors Experiences

meia·dúzia®

6
meia·dúzia®





A meia.dúzia® foi fundada em 2012 por dois irmãos portugueses, Andreia e Jorge Ferreira da Silva, com formação e experiência na área da engenharia alimentar e química. Inspirados nos tubos de tinta do mundo da pintura, desenvolveram um novo conceito - a meia.dúzia® - uma cor, uma fruta, uma experiência de sabor! Com a missão de surpreender, inovar, e dar a conhecer as melhores matérias-primas de várias Regiões de Portugal, surgem as primeiras 24 Experiências de Sabores Portugueses. Sendo estes doces de fruta, desenvolvidos na casa dos pais, numa Unidade de Produção local situada no Norte de Portugal, na Quinta Nova - Outiz, Vila Nova de Famalicão, a alma da empresa.

A surpresa e reação do consumidor foi muito positiva e rapidamente a marca entrou no mercado nacional, e ao fim de seis meses de existência já marcava presença em mais de 60 locais de venda em Portugal e em cidades europeias como Bruxelas, Berlim, Viena e Londres.

Em Junho de 2013 a empresa aumentou e passou de Unidade de Produção local a Unidade de Produção industrial, mantendo, contudo, os processos e métodos de produção artesanal.

Em Novembro de 2013, os irmãos venceram um concurso de empreendedorismo, abrindo a primeira loja oficial da marca meia.dúzia®, situada em Matosinhos, no Norte de Portugal. Em 2014, a empresa iniciou o projeto de produção primária de pequenos frutos com uma plantação de mirtilos.

A marca, já com reconhecimento internacional, em 2014 venceu o 1º Prémio a la Presentación do XVIII Salón de Gourmets Madrid e, em 2015, foi nomeada pelo IFE "The International Food & Drink Event", no Reino Unido, como um dos Top 100 Best New Products (Top 100 Melhores Novos Produtos).

meia.dúzia® was established in 2012 by two Portuguese siblings, Andreia, and Jorge Ferreira Silva, who relied on a combination of their University degrees in chemical engineering and experience in the food industry to develop a new concept, inspired by painting art world and its paint tubes: meia.dúzia® - one color, one fruit, and one flavorful experience!

Aiming to surprise, innovate and raise awareness to the best Portuguese raw materials, cultivated in various regions of Portugal, the first 24 Portuguese flavors experiences were born in the form of Jams. Firstly developed at their parents house, nowadays they're developed in a local production facility located in the North of Portugal, at the Quinta Nova in Outiz, Vila Nova de Famalicão.

The surprise and reaction by local consumers were extremely positive and the brand quickly spread throughout the national market. Within six short months, the meia.dúzia® fruit jams were present in over 60 sales points in Portugal and other European cities such as Brussels, Berlin, Vienna, and London.

In June 2013 the company expanded its production facility and became industrialized, but still maintaining its artisanal processes and methods.

By November 2013, the meia.dúzia® siblings won an entrepreneurship competition which quickly led to the opening of the first official meia.dúzia® store, located in Matosinhos in the North of Portugal. Then, in 2014 the meia.dúzia® company began its small fruits plantation program of blueberries.

Also happening in 2014, the meia.dúzia® brand received world recognition, with the '1º Prémio a la Presentación' (1st Prize in Design) at XVIII Salón de Gourmets Madrid. In 2015, the meia.dúzia® fruit jams were selected by IFE 'The International Food & Drink Event', in the United Kingdom, as one of the Top 100 Best New Products.



O CONCEITO

Os Packs de experiências de degustação permitem ao consumidor saborear meia.dúzia de sabores portugueses, combinando diferentes experiências com vinhos portugueses, ervas aromáticas ou especiarias. Estes packs podem ser personalizados pelo cliente.

ORIGEM DAS MATÉRIAS-PRIMAS

A meia.dúzia® valoriza a qualidade das matérias-primas que utiliza na produção dos seus produtos, dando preferência a frutas de várias regiões de Portugal, frutas de Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) ou frutas produzidas biologicamente, apoiando, deste modo, os produtores locais e utilizando apenas frutas da época.

A PRODUÇÃO ARTESANAL

Os doces da meia.dúzia® são preparados artesanalmente com mais de 55% de fruta, em porções com capacidade máxima de 40 kg, mantendo e preservando os métodos tradicionais, sem recorrer a conservantes ou corantes e utilizando reduzidas quantidades de açúcar, conferindo aos produtos uma elevada qualidade e sabores únicos.

AS EMBALAGENS - UMA APOSTA DE SUCESSO

As bisnagas de alumínio usadas para embalar as misturas de sabores foram desenhadas e concebidas pela meia.dúzia®.

De design único e diferenciado, estas são mais práticas, higiénicas e fáceis de transportar que os tradicionais frascos de vidro.

A embalagem utilizada evita a oxidação pela luz, conservando e preservando durante mais tempo a cor e o sabor característico das frutas e dos restantes ingredientes. O revestimento interior em verniz é específico para contacto com alimentos, garantindo, desta forma, que se mantem todas as propriedades do produto. O selo de segurança evita o contacto com o ar, mantendo intactas as propriedades do produto até à sua primeira utilização.

Após aberta, o contacto com o ar é reduzido, minimizando, assim, o desenvolvimento de bolores e leveduras.

THE CONCEPT

The tasting experiences packs allow the consumer to enjoy six meia.dúzia® Portuguese flavors, combining different mixtures with Portuguese wines and aromatic herbs or spices. These packs can be customized by the consumer to mix and match any flavor they desire.

RAW MATERIALS' ORIGIN

meia.dúzia® values the quality of the raw materials used in the production of its products, preferring to use fruits from the various regions throughout Portugal, only of Protected Origin Denomination (POD), Protected Geographical Identification (PGI) or biologically produced fruits, using only seasonal fruits, and by supporting the local farmers.

ARTISANAL PRODUCTION

meia.dúzia®'s jams are handmade with over 55% real fruit, in batches of 40kg of maximum weight, in order to maintain the product quality. We keep and preserve our products using the traditional methods of making our jams. We produce them free of any preservatives or colorants and using the smallest amount of sugar. The end product yields a high-quality jam full of unique flavors.

THE PACKAGES - A SUCCESSFUL BET

Our aluminum tubes were conceived, designed and patented by meia.dúzia® to add a heightened look and feel in which to distribute the variety of flavorful combinations.

With this unique and differentiated design, we have created a more practical, hygienic, and easier way to transport than with the traditional glass jars.

This special packaging further helps to avoid any oxidation typically caused by exposure to light. Keeping and preserving our products for a longer time with the added benefit of maintaining the color and flavor of the fruits and other ingredients. This is accomplished by providing the interior of the tube with a particular food-safe coating that helps guarantee all properties of the product are kept fresh and flavorful. For added longevity of Jams, there is a security seal that keeps air out and freshness in until it is used for the first time.

Once opened, any contact with air is readily reduced by the unique tube construction that helps minimizing the development of molds and yeasts.





PRODUTOS - AS EXPERIÊNCIAS DE SABORES

Os produtos da meia.dúzia® são o resultado de misturas de frutas portuguesas de Denominação de Origem Protegida (DOP), Identificação Geográfica Protegida (IGP) ou Biológicas, com vinhos Portugueses (como por exemplo, vinho do Porto ou da Madeira e Moscatel do Douro), ervas aromáticas biológicas, especiarias, Cacau de São Tomé e Príncipe entre outras matérias-primas de qualidade Premium. Assim surgem experiências de sabores como Amora com Alfazema, Ananás dos Açores com Erva-Príncipe, Morango com Vinho do Porto e Malagueta, Pera Rocha e Groselha com Cidreira e Pimenta Rosa, Cereja do Fundão com Lima, Chocolate São Tomé com Mirtilo e Vinho do Porto, sabores únicos e inesperados que surpreendem os consumidores.

PRODUCTS - THE FLAVOURS EXPERIENCES

meia.dúzia® 's products are the result of combining organic Portuguese fruits (Protected Origin Denomination - POD, Protected Geographical Identification - PGI) with Portuguese wines (such as Port Wine, 'Douro' Muscatel or 'Madeira' Wine - From Portugal, the original birthplace of this Portuguese wines), natural aromatic herbs, spices, 'São Tomé e Príncipe' Cocoa and other premium quality raw materials.

Using their creative thinking and sound educational practices the sibling duo created flavor experiences such as Blackberry with Lavender, Azores Pineapple with Lemongrass, Strawberry with Port Wine and Chili, 'Rocha' Pear with Redcurrant, Melissa and Pink Pepper, 'Fundão' Cherry with Lime, 'São Tomé' Dark Chocolate with Blueberry and Port Wine. These flavors are so distinctive and unexpected that consumers are pleasantly surprised by such unusual combinations.



Os doces de fruta meia.dúzia® resultam de diferentes misturas de frutas de Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) ou frutas biológicas produzidas em Portugal, tais como os vinhos Portugueses, como por exemplo, vinho do Porto ou da Madeira e Moscatel do Douro, ervas aromáticas biológicas e especiarias. O resultado destas misturas é surpreendente, surgindo experiências como o Morango com Vinho do Porto e Malagueta, o Ananás dos Açores com Erva-Príncipe ou a Ameixa Rainha Cláudia com Tomilho-Limão.

Todos os doces meia.dúzia® apresentam pelo menos 55% de fruta na sua composição, sendo utilizadas apenas frutas de época e recorrendo a produtores portugueses. O sabor intenso das frutas naturais é mantido nos doces, preservando-o, não recorrendo a conservantes ou corantes em nenhum produto.

O uso de frutas de Denominação de Origem Protegida (DOP) das várias regiões de Portugal leva a que estes doces, produzidos artesanalmente, apresentem qualidades ímpares, tais como os frutos que lhes dão origem.

meia.dúzia®'s fruit jams are the result of a variety of fruit combinations all of which are of Protected Origin Denomination (POD), Protected Geographical Identification (PGI) or organically grown fruits from many regions in Portugal. Many of our Jam combinations are infused with Portuguese wines such as Port wine, 'Madeira' wine or 'Douro' muscatel wine (from Portugal, the original birthplace of these Portuguese wines), along with organic herbs and spices. The results are surprisingly flavors packed, with innovative combinations such as Strawberry with Port Wine and Chili, Azores Pineapple with Lemongrass or 'Rainha Cláudia' Plum with Lemon Thyme.

All the fruit jams meia.dúzia® produces have at least 55% real fruits in its composition. Only seasonal fruits from Portuguese producers are used providing a rich and intense natural flavor of the fruits and maintained without using any preservatives or colorants in any of the fruit jam products.

The Protected Denomination Origin, (POD) fruits used, from the various regions of Portugal and it's origins, gives the meia.dúzia® fruit jams it's unique handmade qualities.

DOCES DE FRUTA
FRUIT JAMS



EAN 05600364940421



EAN 05600364940223



EAN 05600364940162



EAN 05600364940124



EAN 05600364940087



EAN 05600364940971



EAN 05600364940063



EAN 05600364940025



EAN 05600364940759



EAN 05600364940216



EAN 05600364940155



EAN 05600364940117



EAN 05600364940070



EAN 05600364940582



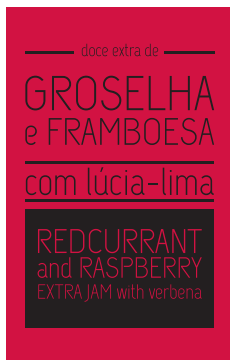
EAN 05600364940056



EAN 05600364940018



EAN 05600364940131



EAN 05600364940100



EAN 05600364940988



EAN 05600364940209



EAN 05600364940315



EAN 05600364940247



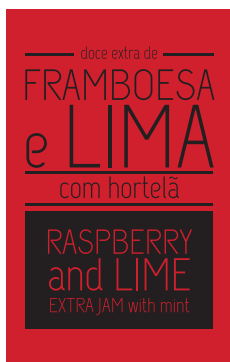
EAN 05600364940049



EAN 05600364940179



EAN 05600364940148



EAN 05600364940964



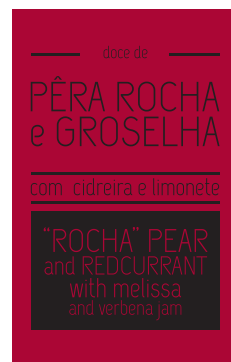
EAN 05600364940742



EAN 05600364940193



EAN 05600364940308



EAN 05600364940230



EAN 05600364940032



EAN 05600364940186

Doce Extra de Ananás dos Açores com Erva-príncipe Azores Pineapple Extra Jam With Lemongrass



Doce de aroma agradável e sabor bastante cítrico e agridoce, resultante da mistura do ananás dos Açores com a erva-príncipe. Apresenta qualidades ímpares, realçando as características e sabor do fruto e da erva aromática que lhe confere um aroma refrescante a limão.

Com uma história que atravessa séculos, o ananás dos Açores continua presente entre os sabores tradicionais portugueses.

Fruto de Denominação de Origem Protegida (DOP), apresenta uma forma cilíndrica, ligeiramente afusado, com casca laranja forte e polpa amarela. O ananás dos Açores (Ananás Comosus L. Merrill, variedade Cayene), cultivado na ilha de São Miguel (arquipélago dos Açores, Portugal), é produzido em estufas de vidro utilizando técnicas de cultivo tradicionais: aplicação de 'fumos' e utilização de 'camas quentes' à base de matéria vegetal, obtendo-se um fruto de qualidades ímpares de aroma e sabor.

A sua polpa apresenta uma coloração amarela translúcida, um sabor agridoce sui generis e bastante aromático.

Cultivada de forma biológica em Vila Nova de Gaia, a erva-príncipe (Cymbopogon citratus) tem uma cor viva, um aroma intenso, cítrico e adocicado. São-lhe conhecidas inúmeras propriedades, desde calmantes, combate a má disposição e azia.

This fruit jam offers a pleasant scent with a strong citric and bittersweet flavor, from the mixture of Azores Pineapple with Lemongrass. It has unique qualities are highlighted by the fruit flavor characteristics and the aromatic herb, giving it a refreshing lemon scent. With a centuries old history, the Azores Pineapple's still present among the Portuguese traditional flavors.

This Protected Origin Denomination (DOP) fruit, presents itself with a cylindrical shape, strong orange peel and yellow pulp. The Azores Pineapple (Ananás Comosus L. Merrill, Cayenne variety) is cultivated on the 'São Miguel' Island (part of Azores archipelago, Portugal) and it's produced in greenhouses using traditional farming techniques: using smoke induction and "warm beds" from the slow burning of vegetative materials, giving it unique flavor and scent qualities.

Its pulp has a translucent yellow color, with a sui generis bittersweet flavor and very aromatic.

Biologically cultivated in Vila Nova de Gaia, the Lemongrass (Cymbopogon citratus) has a vivid colour and an intense scent, with a citric and sweetish flavor. This herb has numerous well-known properties, from tranquilizer, fighting nausea to heartburn.

Ingredientes: Ananás dos Açores (55%), açúcar, erva-príncipe (2.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 793 kJ / 190 kcal ; Lípidos 0.1 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 47.3 g , dos quais açúcares 47.0 g ; Proteínas 0.3 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Azores pineapple (55%), sugar, lemongrass (2.5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 793 kJ / 190 kcal ; Fats 0.1 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 47.3 g / 1.7 oz , of which sugars 47.0 g / 1.7 oz ; Proteins 0.3 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Este doce é bastante versátil, acompanha bem vinagretas para saladas, entradas com presunto, topping para gelados ou iogurtes, e ainda como recheio e cobertura de bolos, especialmente de chocolate, tartes de chantilly e panacotta. Pode ainda desfrutar desta experiência num cocktail num final de tarde, combinando-a com vodka, gin e rum.

The fruit jam is quite versatile and it's an excellent ingredient for salad dressings, appetizers made with ham, toppings for your favorite ice creams or yogurts, fillings or frostings for cakes, especially the chocolate ones, chantilly pies, and panna cotta. This fruit jam's also a favorite ingredient in a variety of afternoon cocktails for its excellent pairing with vodka, gin, and rum.

Doce Extra de Banana e Clementina com Rum Banana and Clementine Extra Jam with Rum

O doce, de sabor intenso e doce proveniente do seu ingrediente principal, a banana da Madeira, quando misturado com a clementina e o rum, ganha uma leveza muito agradável e apreciada por muitos.

Esta combinação é ideal para um pequeno-almoço ou lanche, podendo ser utilizada em coberturas de crepes, waffles, crumbles, panquecas, tostas ou torradas, cereais, tartes e muffins.

A banana, de sabor característico e distintivo de cravo-da-india liga muito bem com sabores condimentados como o rum e a canela. Altamente energética, a banana da Madeira (proveniente do arquipélago da Madeira, Portugal) é muito consumida por atletas de alta competição: é rica em sacarose, glicose, frutose, fibras, potássio, magnésio e várias vitaminas dos agrupamentos A, B e C.

This fruit jam, with an intense sweet flavor due to its main ingredient, the 'Madeira's banana, when mixed the the Clementine and Rum, result in a lightness of sweet much appreciated by many.

This flavor combination makes this fruit jam perfect for breakfast or lunch, but it can also be used as a topping for crepes, waffles, scrumbles, pancakes, toasts, oatmeal, pies, and muffins.

The banana, with a distinctive clove flavor pairs very well with rum and cinnamon. Highly energetic, the 'Madeira's banana (from the Madeira archipelago, Portugal) is eaten by elite athletes: it has a rich content in sucrose, glucose, fructose, fibres, potassium, magnesium and vitamins A, B and C.

Ingredientes: Banana (49%), açúcar, clementina (12%), rum (3%), canela, gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 61 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 905 kJ / 216 kcal ; Lípidos 0.4 g, dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 48.7 g , dos quais açúcares 47.6 g ; Proteínas 4.1 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Banana (49%), sugar, clementine (12%), rum (3%), cinnamon, gelling agent (pectin) and lemon juice.

Prepared with 61 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g : Energy 905 kJ / 216 kcal ; Fats 0.4 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 48.7 g / 1.7 oz , of which sugars 47.6 g / 1.7 oz ; Proteins 4.1 g / 0.1 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Pera Rocha com Baunilha 'Rocha' Pear Extra Jam with Vanilla

A pera Rocha do Oeste (DOP) é um produto nacional, macio, granuloso e doce, que confere a este doce características únicas. A baunilha é introduzida para lhe dar um sabor mais forte e quente, ideal para degustação com um chá de frutos.

The 'Rocha' pear from Portugal's west region (POD) is a Portuguese pear variety that is very soft, grainy and sweet, with properties that gives this fruit jam its unique characteristics. This fruit has an appetizing color, texture and taste. Vanilla is introduced to give it a strong, warm flavor which is ideal for savoring while sipping your favorite fruit-infused tea.

Ingredientes: Pera Rocha (55%), açúcar, gelificante (pectina), aroma de baunilha (0.3%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 807 kJ / 193 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 48.3 g , dos quais açúcares 47.6 g ; Proteínas 0.2 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: 'Rocha' pear (55%), sugar, gelling agent (pectin), vanilla flavouring (0.3%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average Nutritional Information 100 g / 3.53 oz : Energy 807 kJ / 193 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 48.3 g / 1.7 oz , of which sugars 47.6 g / 1.7 oz ; Proteins 0.19 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Doce Extra de Pera Rocha com Moscatel do Douro 'Rocha' Pear Extra Jam with 'Douro' Muscatel

A Pera Rocha do Oeste (DOP) é uma variedade exclusivamente portuguesa, produzida, na sua grande maioria, na Costa Central Oeste de Portugal. É um fruto com cor, textura e sabor apetecíveis. O Moscatel do Douro, um vinho licoroso, faz uma ligação extremamente delicada e leve com a pera Rocha, tornando-o num doce de sabor ímpar, perfeito para acompanhar queijos, crostini, sandwiches com queijo Brie ou para complementar um cocktail Margarita.

The 'Rocha' pear is an exclusively Portuguese pear variety, produced mainly in Portugal's west region (POD). It's a fruit with a desirable color, texture and flavour. The 'Douro' muscatel wine, makes this blend of flavors extremely delicate and light, providing it an unique flavor that pairs perfectly with cheeses, crostini, brie cheese sandwiches or even to complement your favorite Margarita cocktail.



Ingredientes: Pera Rocha (55%), açúcar, vinho Moscatel do Douro (1.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 784 kJ / 188 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 46.6 g , dos quais açúcares 46.0 g ; Proteínas 0.2 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: 'Rocha' pear (55%), sugar, 'Douro' Muscatel wine (1.5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g : Energy 784 kJ / 188 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 46.6 g / 1.7 oz , of which sugars 46.0 g / 1.6 oz ; Proteins 0.2 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Maça Bravo de Esmolfe com Hortelã e Vinho do Porto 'Bravo de Esmolfe' Apple Extra Jam with Mint and Port Wine

Esta é uma maçã especial, produzida em território nacional, na zona norte e centro do país, de Denominação de Origem Protegida (DOP). É extremamente aromática, sumarenta, doce e simultaneamente ácida, que combina na perfeição com a hortelã, que traz ao doce um ligeiro toque de frescura. O vinho do Porto dá um toque final de sofisticação, com o seu ligeiro sabor e aroma adocicado. Pode ser usado como acompanhamento para diversas receitas como bolinhos de caranguejo ou escalopes de vitela com cogumelos, topping para gelados ou bolos ou mesmo cocktails com martini e gengibre.

This is a special apple, produced in the north and central regions of Portugal, of Protected Origin Denomination (POD). It's extremely aromatic, juicy, sweet and simultaneously sour, combining perfectly with the mint, that provides a touch of freshness to the jam. The Port wine adds a sophisticated final touch, with its delicate flavor and slightly sweet scent. It can be used in many recipes, such as crab cakes or veal escalopes with mushrooms, as topping for ice-creams, cakes or even cocktails with Martini and ginger.



Ingredientes: Maça Bravo de Esmolfe (55%), açúcar, vinho do Porto (1.3%), gelificante (pectina), hortelã (0.9%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.
Declaração nutricional média por 100 g : Energia 773 kJ / 185 kcal ; Lípidos 0.28 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1g ; Hidratos de carbono 40.2 g , dos quais açúcares 39.6 g ; Proteínas 0.13 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: 'Bravo de Esmolfe' apple (55%), sugar, Port wine (1.3%), gelling agent (pectin), mint (0.9%) and lemon Juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.
Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 773 kJ / 185 kcal ; Fats 0.3 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 40.2 g / 1.4 oz , of which sugars 39.6 g / 1.4 oz ; Proteins 0.1 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Maçã Bravo de Esmolfe com Canela 'Bravo de Esmolfe' Apple Extra Jam with Cinnamon



Este doce, extremamente aromático devido às características do fruto, sumarento e doce, misturado com a canela, de sabor pungente e muito quente, dá origem a um doce delicado e com um sabor intenso a canela. Esta mistura é uma das combinações de frutos com especiarias mais apreciadas em todo o mundo.

A maçã Bravo de Esmolfe, DOP, é uma maçã de aroma único, sumarenta, doce e simultaneamente ácida. De polpa e epiderme esbranquiçadas e macias apresenta por vezes manchas rosadas a avermelhadas. Conhecida desde o séc. XVIII, é originária da aldeia de Esmolfe (Penalva do Castelo, Portugal). Existem estudos que referem que esta maçã ajuda na prevenção de vários cancros e ao nível da saúde cardiovascular devido à composição em fibra e polifenóis os quais permitem diminuir os níveis de colesterol no sangue.

A canela apresenta um aroma quente, agradavelmente doce porém intenso. O seu sabor é quente e fragante, lembrando o cravinho-da-índia e citrinos. Apresenta uma cor castanha clara, com toques de bronze. Durante 200 anos, os Portugueses controlaram o monopólio da comercialização desta especiaria, oriunda do Sri Lanka.

This jam's extremely aromatic due to the juiciness and sweetness of the fruit taht combined with cinnamon, of pungent and hot taste, provides a delicate flavour with an intense cinnamon touch. This mixture's one of the most appreciated pairings of fruits and spices throughout the world.

The 'Bravo de Esmolfe' apple, POD (Production Denominated Origin), is an apple with a unique scent, juicy, sweet and simultaneously acid. It's whitish soft pulp and skin sometimes presents some pinkish to reddish spots. Known since the 18th century, it has it's origins from the 'Esmolfe' village in 'Penalva do Castelo', in the Northern part of Portugal. There are studies indicating that this apple helps preventing several kinds of cancer diseases and also of heart diseases, due to its fibers and polyphenols composition, which reduce the levels of cholesterol in the blood.

The cinnamon has a hot aroma, pleasantly sweet yet intense. It's flavor is hot and fragrant, reminding us of clove and citrus. It presents a light brown colour with bronze tones. For 200 years, the Portuguese controlled the trading monopoly of this spice, with it's origins in Sri Lanka.

Ingredientes: Maçã Bravo de Esmolfe (55%), açúcar, canela (3.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 673 kJ / 161 kcal ; Lípidos 0.4 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 40.0 g , dos quais açúcares 39.3 g ; Proteínas 0.3 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: 'Bravo de Esmolfe' apple (55%), sugar, cinnamon (3.5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 673 kJ / 161 kcal ; Fats 0.4 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 40.0 g / 1.4 oz , of which sugars 39.3 g / 1.4 oz ; Proteins 0.3 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Este doce de características tão próprias poderá acompanhar na perfeição pretzels (pão tradicional alemão), canapés, sandwiches com queijo cheddar ou queijo de cabra, saladas de cuscuz, carne de porco ou frango assado e guisado de carneiro. Pode também ser utilizado em forma de recheio ou topping para muffins, donuts, gelados, macarrons, cheesecake, crumbles, maçãs assadas, crepes, pavlovas e papas de aveia. Podemos ainda introduzi-lo em batidos ou cocktails de whisky (com gengibre, noz-moscada e sumo de limão.) e cocktails com cidra de maçã.

This fruit jam with its very peculiar characteristics, can be used to perfectly pair with Pretzels (traditional german breads), canapés, cheddar or goat cheese sandwiches, coucous salads, pork or chicken roasts, or lamb stew. It can also be used in fillings or toppings for muffins, donuts, ice-creams, macaroons, cheesecakes, crumbles, baked apples, crepes, pavlova or even oatmeal's. It can be added to smoothies, whisky cocktails (with ginger, nutmeg, and lemon juice) and apple cider cocktails.



Doce Extra de Ameixa Rainha Cláudia com Tomilho-limão Rainha Cláudia' Plum Extra Jam with Lemon Thyme

O doce extra de ameixa 'Rainha Cláudia' com tomilho-limão apresenta características ímpares, combinando o sabor adocicado da ameixa e a frescura e aroma delicado do tomilho-limão.

Cultivada no Alto-Alentejo interior (região de Portugal Continental) desde há séculos, a variedade de ameixeira 'Rainha Cláudia' verde adquiriu uma especificidade própria, fruto das condições ecológicas da região, que a tornam diferente da produzida noutras regiões. Essa adaptação perfeita aos solos e clima da região torna possível a sua cultura praticamente sem recurso à utilização de pesticidas, encontrando-se a maioria dos pomares em perfeito equilíbrio ecológico.

O nome de Rainha Cláudia (1499-1524) foi-lhe dado em honra da filha de Ana da Bretanha e de Luís XII, a Duquesa da Bretanha, que se tornou na primeira mulher do rei Francisco I de França.

O tomilho-limão faz parte da família da menta e é a folha de um arbusto de baixo crescimento. As folhas são pequeninas e verdes-acinzentadas, com um aroma seco e delicado de limão. Os seus principais nutrientes são: Cálcio, Fibra, Ferro, Magnésio, Potássio, Zinco, Vitaminas A, B6 e C. Esta erva aromática é produzida em modo de produção biológica, em Vila nova de Gaia, em Portugal, possuindo assim um aroma e sabor mais intensos.

The 'Rainha Cláudia' plum extra jam with lemon thyme's unique characteristics are the result of combining the plum's sweet flavor with the freshness and delicate scent of the lemon thyme.

Grown in the Alto-Alentejo's interior region of Portugal's mainland for centuries, this green plum, 'Rainha Cláudia', has a unique specificity, that results from the specific climate and ecological conditions of the region, making it so distinctively unique from plums produced in any other regions. The plums adaptation to the particular soil and climate conditions of the region makes it's cultivate possible without the use of any pesticides, with the majority of the orchards in a perfect ecological balance.

The name 'Rainha Cláudia' (Queen Cláudia, 1499-1524), was given to this plum in honour to the daughter of Anne of Brittany and Louis XII, the British Duchess who became the first wife of King Francis I of France.

The lemon thyme is part of the mint family and it's a bush leaf of low growth. The leaves are small and greyish-green, with a dry and delicate scent of lemon. Its main nutrients are: calcium, fibre, iron, magnesium, potassium, zinc, and vitamins A, B6 and C. This aromatic herb is biologically produced in Vila Nova de Gaia, in Portugal, thus having a more intense aroma and flavor.

Ingredientes: Ameixa 'Rainha Cláudia' (55%), açúcar, tomilho-limão (5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 773 kJ / 185 kcal ; Lípidos 0.1 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 46.4 g , dos quais açúcares 46.3 g ; Proteínas 0.4 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: 'Rainha Cláudia' plum (55%), sugar, lemon thyme (5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 773 kJ / 185 kcal ; Fats 0.1 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 46.4 g / 1.6 oz , of which sugars 46.3 g / 1.6 oz ; Proteins 0.4 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Ideal para utilizar em pão rústico, bruschetta de camarão, legumes grelhados com cereja e requeijão, queijo parmesão e ovo, sushi, molhos para bife, peito de pato assado, pizzas, carne de porco grelhada, bem como em sobremesas geladas, topping ou recheio para bolos, tartes de pera com queijo azul, creme Fraiche com pêssego e amêndoa ou batido de quinoa com leite e baunilha.

It is perfect for rustic bread, shrimp bruschetta, grilled vegetables with cherry and ricotta, parmesan cheese and eggs, sushi, steak sauces, roasted duck breast, pizzas, grilled pork, as well as with ice desserts, toppings and fillings for cakes, pear and blue cheese tarts, Crème Fraiche with peach and almond or quinoa milkshake with vanilla.

Doce Extra de Kiwi com Moscatel do Douro Kiwi Extra Jam with 'Douro' Muscatel

O Kiwi, fruto de sabor único, simultaneamente, doce e ácido. O vinho Moscatel do Douro, de sabor adocicado e suave, feito exclusivamente com uvas da casta moscatel galego, transmite o aroma intenso da casta que lhe serve de base. Esta combinação proporciona uma fantástica experiência de sabores, especialmente quando degustado em conjunto com queijo de cabra, molho para bifes de atum ou para lagosta, em cocktails ou topping de gelados ou scones.

Kiwi's a fruit with a unique flavor, sweet and sour at the same time. The 'Douro' Muscatel wine, with a sweet and soft taste, made exclusively with Galician muscatel grapes, gives this jam the intense scent of those grapes. This combination makes a fantastic flavor experience, especially when tasted along with goat cheese, tuna steak's sauce or lobster, in pavlovas or as a topping for ice-creams or scones.



Ingredientes: Kiwi (55%), açúcar, vinho Moscatel do Douro (1.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 702 kJ / 168 kcal ; Lípidos 0.3 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 40.7 g , dos quais açúcares 39.9 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Kiwi (55%), sugar, 'Douro' Muscatel wine (1.5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 702 kJ / 168 kcal ; Fats 0.3 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 40.7 g / 1.4 oz , of which sugars 39.9 g / 1.4 oz ; Proteins 0.7 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Kiwi com Baunilha

Kiwi Extra Jam with Vanilla

Este fruto refrescante apresenta características muito peculiares, uma consistência cremosa, um sabor doce e ácido intensos. O doce extra de kiwi com baunilha tem uma excelente combinação do aroma doce da baunilha com o sabor ligeiramente ácido do kiwi, o que torna este doce bastante apreciado. As suas características tornam-no numa excelente escolha para acompanhar panacotta, cheesecakes ou suspiros..

This refreshing fruit has unique characteristics, a creamy consistency and an intense sweet and sour flavor. The kiwi extra jam with vanilla is an excellent combination of the sweet aroma of the vanilla with the slightly sour taste of the kiwi, making this jam very appreciated. Its characteristics make it an excellent choice to use with panna cotta, cheesecake and cupcake frosting.

Ingredientes: Kiwi (55%), açúcar, gelificante (pectina), aroma de baunilha (0.4%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 662 kJ / 158 kcal ; Lípidos 0.3 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 38.5 g , dos quais açúcares 37.3 g ; Proteínas 0.7 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Kiwi (55%), sugar, gelling agent (pectin), vanilla flavouring (0.4%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 662 kJ / 158 kcal ; Fats 0.3 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 38.5 g / 1.4 oz , of which sugars 37.3 g / 1.3 oz ; Proteins 0.7 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



75gr | 2,65Oz



6 Un.



613gr | 21,62Oz



540

EAN

05600364940117

Doce Extra de Figo e Laranja com Canela Fig and Orange Extra Jam with Cinnamon

A combinação de figo com laranja é extremamente delicada e resulta na perfeição. Sendo o figo um fruto de elevada consistência e a laranja um fruto mais suculento, a canela vem finalizar este doce com um toque adocicado, e um aroma muito característico. É um topping perfeito para entradas de queijo de cabra.

The orange and fig combination is extremely delicate and it's an wonderfully perfect pairing. The high consistency of the fig blends beautifully with the juiciness of the orange, finalized with the cinnamon to give this jam a touch of sweetness and its characteristic aroma. It's the perfect topper for an elegant goat cheese appetizer.



Ingredientes: Figo (45%), açúcar, laranja (10%), canela (2.3%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 732 kJ / 175 kcal ; Lípidos 0.3 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 43.4 g , dos quais açúcares 42.6 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Fig (45%), sugar, orange (10%), cinnamon (2.3%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 732 kJ / 175 kcal ; Fats 0.3 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 43.4 g / 1.5 oz , of which sugars 42.6 g / 1.5 oz ; Proteins 0.6 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Figo e Laranja com Vinho do Porto Fig and Orange Extra Jam with Port Wine

O figo, fruto doce, saboroso e de polpa consistente, combina na perfeição com a laranja. Este doce é finalizado com o toque de aroma incomparável do vinho do Porto, um dos vinhos portugueses mais apreciados em todo o mundo. Ideal para saborear com queijo de cabra, pato e carne de porco assado, para acompanhar cheesecake de abóbora ou gelado de requeijão.

The fig's sweet fruit that's delightful and has a consistent pulp that combines perfectly with the orange. This fruit jam is finished off with a touch of the unmatched taste of the most appreciated Portuguese Port wines in the world. Ideal to eat with goat cheese, roasted duck or pork, pumpkin cheesecake, or even ricotta ice-cream.



Ingredientes: Figo (45%), açúcar, laranja (10%), vinho do Porto (1.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energía 768 kJ / 184 kcal ; Lípidos 0.3 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 45.2 g , dos quais açúcares 44.4 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Fig (45%), sugar, orange (10%), Port wine (1.5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 768 kJ / 184 kcal ; Fats 0.3 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 45.2 g / 1.6 oz , of which sugars 44.4 g / 1.6 oz ; Proteins 0.6 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Dióspiro e Laranja com Baunilha Persimmon and Orange Extra Jam with Vanilla

O dióspiro, fruto bastante doce e com uma cor quente, quando misturado com a laranja do Algarve, de aroma fresco e sabor ligeiramente ácido, e com o aroma característico da baunilha, resulta num doce de características ímpares que combina na perfeição em saladas com espinafres, empadas de camarão, oatmeal e batidos de tangerina.

The persimmon, is a very sweet fruit with a warm color that, when mixed with the Algarve's orange, that has a fresh aroma and slightly sour flavor, and with the vanilla's characteristic scent, results in a perfectly paired fruit jam with spinach salad, shrimp pies, oatmeal, and tangerine milkshakes.



Ingredientes: Dióspiro (40%), açúcar, laranja (15%), gelificante (pectina), aroma de baunilha (0.2%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 801 kJ / 192 kcal ; Lípidos 0.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 47.7 g , dos quais açúcares 47.6 g ; Proteínas 0.5 g ; Sal 0.0 g / 0.0 oz.

Ingredients: Persimmon (40%), sugar, orange (15%), gelling agent (pectin), vanilla flavouring (0.2%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 801 kJ / 192 kcal ; Fats 0.0 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 47.7 g / 1.7 oz, of which sugars 47.6 g / 1.7 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Dióspiro e Laranja com Noz e Moscatel do Douro Persimmon and Orange Extra Jam with Walnuts and 'Douro' Muscatel

A laranja do Algarve e o vinho Moscatel do Douro são parceiros perfeitos para o dióspiro. Cultivado em Portugal e proveniente de árvores dispersas ou em bordadura, é uma fruta com polpa vermelha- alaranjada sumarenta de sabor agri-doce e adstringente. As nozes da região de Trás-os-Montes, com um sabor muito característicos, finalizam esta ligação, tornando-o num doce de sabor ímpar, excelente acompanhante para queijos ou para recheio de galettes.

The 'Algarve' orange and the Portuguese 'Douro' Muscatel wine combines wonderfully with the persimmon, produced in the Northern's Interior of Portugal's mainland. It's a juicy fruit with an orangish-red pulp with a bittersweet and astringent flavor. The nuts from 'Trás-os-Montes', a Northern Portugal's interior region, with a characteristic flavour, that finalizes this pairing with an unique flavour that perfectly combines with cheese or galettes fillings.

Ingredientes: Dióspiro (40%), açúcar, laranja (15%), noz (1.9%), gelificante (pectina), vinho Moscatel do Douro (0.5%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.
Declaração nutricional média por 100 g : Energia 817 kJ / 195 kcal ; Lípidos 1.3 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 45.8 g , dos quais açúcares 45.4 g ; Proteínas 0.8 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Persimmon (40%), sugar, orange (15%), walnut (1.9%), gelling agent (pectin), 'Douro' Muscatel wine (0.5%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.
Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 817 kJ / 195 kcal ; Fats 1.3 g / 0.1 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 45.8 g / 1.6 oz , of which sugars 45.4 g / 1.6 oz ; Proteins 0.8 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Doce Extra de Maracujá com Gengibre Passion Fruit Extra Jam with Ginger

O maracujá, fruto tropical de sabor muito característico e ligeiramente ácido, conjuga com a subtileza do gengibre adicionado, tornando o doce ligeiramente picante. Ideal para acompanhamento em sushi, recheio de bolos e macarrons, topping para gelados, iogurtes, crepes, panacota, e waffles.

O maracujá possui um formato arredondado e a sua casca, na fase madura, apresenta-se na cor amarela. De polpa gelatinosa e sementes pretas comestíveis, é considerado na América do Norte como o 'fruto da paixão'. É fonte de vitaminas A, C e do complexo B. Além disso, apresenta boa quantidade de sais minerais (ferro, sódio, cálcio e fósforo). Possui, ainda, propriedades que funcionam como calmante natural no organismo humano.

PASSION FRUIT EXTRA JAM WITH GINGER

The passion fruit is a tropical fruit with a very distinctive flavor, which is slightly sour, and when combined with the subtle addition of ginger, makes this jam slightly spicy. It's an ideal combination for sushi, fillings in cakes and macaroons, topping for ice cream, yogurt, crepes, Panna Cotta, and waffles.

The passion fruit has a round shape and its peel, in the ripe phase, has a yellow colour. With gelatinous pulp and edible black seeds, it's considered in North America to be the 'Passion Fruit'.

This fruit's a source of vitamins A, C and B, and has also a high quantity of minerals (iron, sodium, calcium and phosphorus). It also has properties that work as a natural calming agent.



Ingredientes: Maracujá (64%), açúcar, gengibre (0.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 64 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 879 kJ / 210 kcal ; Lípidos 1.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 51.4 g , dos quais açúcares 40.0 g ; Proteínas 4.3 g ; Sal 0.1 g / 0.0 oz.

Ingredients: Passion fruit (64%), sugar, ginger (0.5%) , gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 64 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 879 kJ / 210 kcal ; Fats 1.0 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 51.4 g / 1.8 oz , of which sugars 40.0 g / 1.4 oz ; Proteins 4.3 g / 0.2 oz ; Salt 0.1 g / 0.0 oz.

Doce de Abóbora e Laranja com Mel de Rosmaninho e Eucalipto, Canela e Vinho do Porto Pumpkin and Orange Jam with Rosemary and Eucalyptus Honey, Cinnamon and Port Wine

A junção da abóbora e laranja do Algarve resulta numa combinação perfeita, do sabor adocicado e quente da abóbora com o sabor fresco e ligeiramente ácido da laranja. A esta mistura é depois adicionado o mel, de sabor doce e leve, que faz deste um doce de excelência. Juntando-se o vinho do Porto, um vinho licoroso, de sabor ímpar, há uma riqueza e intensidade de aroma incomparáveis. Desta conjugação resulta um elevado enriquecimento quer de aroma quer de sabor.

É o acompanhamento ideal para todo o tipo de queijo, frango assado com crosta de mostarda e quinoa, recheio ou topping de bolos de laranja.

The pumpkin and 'Algarve' orange, from the Southern region of Portugal's mainland, are a perfect combination of the sweet and warmth of the pumpkin with the fresh and slightly sour orange's flavour. We've added a bit of honey to give this fruit jam a light and sweet taste, making it an excellent fruit jam. The Portuguese Port Wine addition, a fortified wine, brings to it a unique and surprising richness with an intensity of scents that lends a long-lasting aroma and flavours.

This fruit jam combines perfectly with all types of cheese, roasted chicken with mustard and quinoa crust, and as fillings or toppings for orange cakes.

Ingredientes: Abóbora (35%), açúcar, laranja (20%), mel de eucalipto (3.2%), canela (2.3%), vinho do Porto (1.5%), mel de rosmaninho (1.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 768 kJ / 184 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 45.5 g , dos quais açúcares 44.9 g ; Proteínas 0.4 g ; Sal 0.0 / 0.0 oz.

Ingredients: Pumpkin (35%), sugar, orange (20%), eucalyptus honey (3.2%), cinnamon (2.3%), port wine (1.5%), rosemary honey (1.5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 768 kJ / 184 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 45.5 g / 1.6 oz , of which sugars 44.9 g / 1.6 oz ; Proteins 0.4 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Doce de Abóbora e Laranja com Mel de Rosmaninho e Eucalipto, Canela e Amêndoa Pumpkin and Orange Jam with Rosemary and Eucalyptus Honey, Cinnamon and Almond

O mel de rosmaninho e eucalipto, mais aromático que outros méis, apresenta um tom castanho claro e aroma e paladar mais abertos. Uma excelente ligação com a abóbora e a laranja realça o sabor adocicado destas duas matérias-primas de excelente qualidade, provenientes de produtores locais.

A canela, de aroma intenso e sabor quente, levemente acre e adstringente no início, que depois se transforma em doce e subtilmente untuoso, ideal para perfumar este doce. Como toque final junta-se a amêndoa, de sabor característico e suave. Um doce elaborado que combina na perfeição e o tornam um excelente acompanhante para queijos, para topping ou recheio de bolos ou mulled wine (vinhos quentes).

This rosemary and eucalyptus honey, is more aromatic than other honeys and presents a light brown tone and a wider aroma and flavor. It connects perfectly with the pumpkin and the orange, highlighting the sweet flavor of those two raw materials of excellent quality, from our local farmers.

The cinnamon, with an intense and warm flavor, which at first gives a slightly acrid and astringent, evolving later into a sweet and slightly smooth flavor, which is ideal to this jam scent. Almonds are added as a final touch, giving it a unique and soft flavor. It's a fruit jam that combines well with cheese, toppings or fillings for cakes and mulled wine.



Ingredientes: Abóbora (35%), açúcar, laranja (20%), mel de eucalipto (3.2%), amêndoa (3%), canela (1.6%), mel de rosmaninho (1.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 840 kJ / 201 kcal ; Lípidos 2.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.2 g ; Hidratos de carbono 45.4 g; of which sugars 44.7 g; proteínas 1.1 g ; Salt 0.0 g.

Ingredients: Pumpkin (35%), sugar, orange (20%), eucalyptus honey (3.2%), almond (3%), cinnamon (1.6%), rosemary honey (1.5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 840 kJ / 201 kcal ; Fats 2.0 g / 0.1 oz , of which saturated fat acids 0.2 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 45.4 g / 1.6 oz , of which sugars 44.7 g / 1.6 oz ; Proteins 1.1 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Laranja com Baunilha Orange Extra Jam with Vanilla

A laranja do Algarve, fruto de características muito apreciadas pela doçura ímpar que apresenta, misturada com a baunilha, de sabor adocicado e aroma intenso, resulta num doce aromático perfeito para combinar com tostas, gelados, scones e crepes.

The 'Algarve' orange, from the Southern region of Portugal's mainland, is a fruit much appreciated for its unique sweetness, which combined with the vanilla, a sweet flavour and intense aroma, results in an aromatic fruit jam, perfect for morning toasts, ice-creams, scones, and crepes.



Ingredientes: Laranja (55%), açúcar, casca de laranja, gelificante (pectina), aroma de baunilha (0.2%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.
Declaração nutricional média por 100 g : Energia 812 kJ / 194 kcal ; Lípidos 0.1 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 48.2 g , dos quais açúcares 47.7 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Orange (55%), sugar, orange peel, gelling agent (pectin), vanilla flavouring (0.2%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.
Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 812 kJ / 194 kcal ; Fats 0.1 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 48.2 g / 1.7 oz , of which sugars 47.7 g / 1.7 oz ; Proteins 0.6 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Laranja com Vinho da Madeira Orange Extra Jam with 'Madeira' Wine

A laranja da região do Algarve, fruto de sabor adocicado e com polpa suculenta, é, geralmente, muito apreciado. O vinho da madeira Malvasia é um vinho doce, incorporado e muito frutado, de cor âmbar mais profunda, com paladar mais complexo a nozes, frutos secos, café e caramelo. Combinado com a laranja realça o sabor do fruto. O Algarve (região no Sul de Portugal) é conhecido pela produção de citrinos de excelência, sendo a laranja do Algarve o mais conceituado de todos. Cerca de 70% da produção de citrinos de Portugal encontra-se ali localizada. Esta laranja tem características especiais resultantes do clima e solo da região, perfeitos para este tipo de cultivo. Consegue-se, assim, uma laranja com muito sumo, com um equilíbrio perfeito entre o ácido e o doce, uma polpa tenra e é também fácil de descascar, o que faz desta uma sobremesa de eleição.

Além de ser muito rica em vitamina C, a laranja apresenta outros benefícios para a saúde, nomeadamente na prevenção de doenças cardiovasculares e até em alguns tipos de cancro, uma vez que é rica em betacaroteno. Ajuda na boa formação dos músculos e do sangue, sendo uma excelente fonte de potássio.

The opulent juicy 'Algarve' orange, from the Southern region of Portugal's mainland, is a fruit with a sweet flavor and highly appreciated. The 'Madeira' wine "Malvasia" is a sweet wine, very fruity, with a dark amber color, with a complex taste of nuts, dried fruits, coffee and toffee, that we've combined with the orange to highlight the flavor of the fruit. 'Algarve', in the Southern region of Portugal's mainland, that's known for the production of superior citrus, being the 'Algarve' orange the most known of them all. Around 70% of citrus production in Portugal's located in this region, and this orange has unique characteristics due to the climate and perfect soil condition for this cultivars. The combination of these elements produces a very juicy orange, with a perfect sweet and sour balance, soft pulp and an easy to peel shell, making this fruit jam an excellent dessert.

Besides it's highly rich vitamin C content, this orange also offers other health benefits, such as preventing heart diseases and even some types of cancer, due to its richness in beta carotene. It helps in the proper formation of muscles and blood, and it's also an excellent source of potassium.



Ingredientes: Laranja (55%), açúcar, vinho da Madeira (1.3%), casca de laranja, gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 802 kJ / 192 kcal ; Lípidos 0.1 g / 0.0 oz, dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 47.3 g, dos quais açúcares 46.9 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Orange (55%), sugar, 'Madeira' wine (1.3%), orange peel, gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 802 kJ / 192 kcal ; Fats 0.1 g / 0.0 oz, of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 47.3 g / 1.7 oz, of which sugars 46.9 g / 1.7 oz ; Proteins 0.6 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Ideal para utilizar em salada de frango chinesa, molhos para salmão assado, esparguete com camarão, pato grelhado ou carne de vaca assada, assim como topping para bolos de damasco.

This fruit jam is ideal to use with Chinese chicken salad, roasted salmon sauces, shrimp spaghetti, grilled duck or roasted beef, as well as a topping for apricot cakes.

Doce Extra de Framboesa e Groselha com Lúcia-lima Raspberry and Redcurrant Extra Jam with Verbena

A framboesa e a groselha associadas dão origem a um doce ligeiramente ácido, que combinado com a lúcia-lima confere o sabor leve de limão, realçando a frescura deste doce. É ideal para utilizar como topping de gelados, mousse de lima ou cupcakes.

This raspberry and redcurrant mix creates a slightly sour fruit jam. That addition of verbena, gives it a soft taste of lemon highlighting its freshness. It's ideal to use as topping for ice-creams, lime mousse, and especially cupcakes.



Ingredientes: Framboesa (40%), açúcar, groselha (15%), gelificante (pectina), lúcia-lima (0.9%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 789 kJ / 189 kcal ; Lípidos 0.3 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 46.3 g , dos quais açúcares 43.6 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g / 0.0 oz.

Ingredients: Raspberry (40%), sugar, redcurrant (15%), gelling agent (pectin), verbena (0.9%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 789 kJ / 189 kcal ; Fats 0.3 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 46.3 g / 1.6 oz , of which sugars 43.6 g / 1.5 oz ; Proteins 0.6 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Framboesa e Lima com Hortelã

Raspberry and Lime Extra Jam with Mint

A framboesa, fruto de sabor suave e ligeiramente adocicado, é aliado à lima, de sabor fresco e ácido, formando um doce refrescante. Estas características fazem deste um ideal acompanhante para saladas, pratos de frango, porco e vitela. Poderá, ainda, acompanhar gelados, iogurtes, panacottas e limonadas.

A hortelã, adocicada e refrescante, com um sabor agridoce e agradavelmente pungente, com notas que fazem lembrar o limão. É um dos condimentos mais apreciados em todo o mundo.

The raspberry, with a mild and slightly sweet flavour, combined with the fresh and sour taste of lime, creates a refreshing fruit jam. These characteristics makes this fruit jam perfect for salads, chicken, pork and veal dishes, as toppings with ice-creams, yogurts, Panna Cotta, and as an additive for lemonade.

The mint's sweet and refreshing, with a bittersweet and slightly pungent flavour, gives it a remind of lemon. It's one of the most appreciated condiments in the world.

Ingredientes: Framboesa (55%), açúcar, lima (5%), hortelã (2%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 658 kJ / 157 kcal ; Lípidos 0.3, dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 38.0 g , dos quais açúcares 37.8 g ; Proteínas 0.5 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Raspberry (55%), sugar, lime (5%), mint (2%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 658 kJ / 157 kcal; fats 0.3 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 38.0 g / 1.3 oz , of which sugars 37.8 g / 1.3 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Doce Extra de Morango com Vinho do Porto e Malagueta Strawberry Extra Jam with Port Wine and Chili



O doce de morango aliado ao Vinho do Porto, de sabor adocicado e quente, com um toque de malagueta torna este doce ligeiramente picante, surpreendente pela riqueza e intensidade de sabores.

O morango, fruto refrescante, aromático e muito saboroso é rico em antioxidantes, água e potássio. Previne doenças cardiovasculares e fortalece as defesas do organismo.

Originário da França, é um dos sabores mais comercializado em todo o mundo pelo seu sabor e fragância. Esta fragância proveniente dos morangos poderá estar relacionada com o facto de o morangueiro ser da família das rosas (Família Rosaceae). Em muitas culturas acredita-se que o morango é afrodisíaco e existe a tradição de os recém-casados comerem estes frutos no dia do casamento. Pela sua cor forte e forma de coração era considerado o símbolo de Vénus, a Deusa do amor.

O vinho do Porto, originário da região do Douro (Portugal), é envelhecido em madeira, e durante o seu envelhecimento vai ganhando uma maior complexidade aromática, evidenciando, assim, os aromas de frutos secos, como nozes ou amêndoas, e adquirindo aromas de madeira, café, chocolate e mel.

A malagueta, de cor vermelha intensa, é uma especiaria de sabor pungente. O picante das sementes causa uma sensação de ardor desencadeada pelo picante. Responsável por libertar substâncias como as endorfinas, produzidas pelo cérebro e que dão a sensação de bem-estar. Aumentam ainda o ritmo cardíaco e a temperatura do corpo, razão pela qual é considerado um dos ingredientes mais afrodisíacos.

This Strawberry jam combined with the Portuguese Port Wine, which has a sweetish and warm flavour, with a touch of chili, makes this fruit jam a slightly spicy jam that surprises due to its richness and intensity of flavours.

The strawberry, a refreshing, aromatic and delightful fruit, is rich in antioxidants, water, and potassium, which aids in the prevention of cardiovascular diseases and strengthening of our body's defenses.

With its origin in France, due to its taste and fragrance it's one of the most commercialized flavors worldwide. The highly-appreciated fragrance from the strawberries just might be related to the fact that the strawberry plant is from the same family as roses (Rosaceae). In many cultures, the strawberry's seen as an aphrodisiac, lending to the tradition of newlyweds eating those fruits on the day of their wedding. Due to its color and heart shape it was considered the symbol of Venus, the Goddess of Love.

The Portuguese Port Wine, from the 'Douro' region, Northern region of Portugal, is aged in wood and it's during this aging process that it gets its aromatic complexity, revealing the aromas of dry fruits, such as nuts or almonds, wood, coffee, chocolate, and honey.

The chili has an intense red color, and it's a spice with a pungent flavour. Its spicy seeds trigger a sensation of burning which is responsible for releasing some of your body substances such as endorphins, produced by the brain and that give us the feeling of well-being. This increases the heart rate and the body temperature, being considered one of the most aphrodisiac foods.

Ingredientes: Morango (58%), açúcar, vinho do Porto (2%), gelificante (pectina), sumo de limão e malagueta (0.02%).
Preparada com 58 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 743 kJ / 178 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 43.4 g , dos quais açúcares 43.2 g ; Proteínas 0.4 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Strawberry (58%), sugar, Port wine (2%), gelling agent (pectin), lemon juice and chili (0.02%). Prepared with 58 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 743 kJ / 178 kcal; carbohydrates 43.4 g / 1.5 oz , of which sugars 43.2g / 1.5 oz; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Proteins 0.4 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce de Melancia e Morango com Hortelã-pimenta Watermelon and Strawberry Jam with Peppermint

Este doce alia a suculência da melancia ao sabor doce e ligeiramente ácido do morango. A hortelã-pimenta dá ao doce um toque de frescura que lhe é característico. Ideal para utilizar em saladas, como topping de gelados, iogurtes, crepes, pancakes, ou, ainda, para acompanhar batidos, vodkas ou gin.

A melancia é suculenta, doce e vibrante, rica em minerais. Devido ao seu alto teor de água, a melancia é consumida de forma significativa durante a temporada de verão. Esta fruta vermelha é conhecida pelo seu sabor e pelos seus benefícios.

This fruit jam combines the juiciness and sweetness of the watermelon with the strawberry's slightly acid taste. The peppermint gives this fruit jam its freshness, making it perfect with salads or toppings for ice-creams, yogurts, crepes, pancakes, or even with smoothies, vodka or gin.

The watermelon is juicy, sweet and vibrant fruit, rich in minerals. Due to its high water component, it's eaten mostly during the summer months. This red juicy fruit's known for its flavour and health benefits.



Ingredientes: Melancia (40%), açúcar, morango (20%), hortelã-pimenta (3%), gelificante (pectina) e sumo de limão.
Preparado com 60 g de frutos por 100 g
Declaração nutricional média por 100 g : Energia 662 kJ / 158 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 39.2 g , dos quais açúcares 39.2 g ; Proteínas 0.3 g ; Sal 0.0 g / 0.0 oz.

Ingredients: Watermelon (40%), sugar, strawberry (20%), peppermint (3%), gelling agent (pectin) and lemon juice.
Prepared with 60 g of fruits per 100 g.
Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 662 kJ / 158 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 39.2 g / 1.4 oz , of which sugars 39.2 g / 1.4 oz ; proteins 0.3 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Morango e Framboesa com Baunilha Strawberry and Raspberry Extra Jam with Vanilla

O morango é um fruto carnoso, suculento, de sabor levemente ácido e refrescante, encontra-se associado à framboesa, um fruto com um sabor delicado. A baunilha confere ao doce um sabor característico, que combina de forma excelente com a framboesa e o morango.

Ideal para utilizar em pavlovas, topping para cheesecake, parfaits ou em batidos.

The strawberry's a fleshy, juicy fruit with a slightly sour and fresh flavour, and it pairs naturally with the raspberry, a fruit with a delicate flavour. The vanilla adds sweetness to this mixture, combining very well with both strawberry and raspberry.

Ideal to use in pavlovas, as a topping for cheesecake, parfaits and smoothies.

Ingredientes: Morango (45%), açúcar, framboesa (10%), gelificante (pectina), aroma de baunilha (0.3%), e sumo de limão.

Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 772 kJ / 185 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 45.4 g , dos quais açúcares 45.3 g ; Proteínas 0.4 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Strawberry (45%), sugar, raspberry (10%), gelling agent (pectin), vanilla flavouring (0.3%) and lemon juice.

Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 772 kJ / 185 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 45.4 g / 3.5 oz , of which sugars 45.3 g / 1.6 oz ; Proteins 0.4 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



75gr | 2.65Oz



6 Un.



613gr | 21.62Oz



540

EAN

05600364940193

Doce Extra de Morango e Framboesa com Hortelã Strawberry and Raspberry Extra Jam with Mint



A combinação perfeita da frescura dos morangos e framboesas, de produção nacional, são realçados com o aroma fresco e ligeiramente picante da hortelã, o que torna este doce extremamente especial, e ideal para ocasiões especiais. Um favorito junto do público mais jovem, é uma boa forma de levar os mais jovens a apreciar pratos com legumes, nos quais combina muito bem.

Este doce é perfeito para utilizar em saladas frescas, para acompanhar salmão grelhado, como topping para sorvete de morango ou mesmo para dar um toque original ao seu mojito.

The perfect combination of the strawberries and raspberries freshness, both originated from Portuguese farmers, are enhanced by the fresh and slightly spicy flavour of the mint, making this fruit jam exceptional and perfect during your most special occasions. A favorite among the younger generations, it's a good choice to convince even the youngest to eat their vegetables.

This fruit jam's also perfect with fresh salads, with grilled salmon, as a topping for strawberry sorbet or to add an original touch to your favorite mojito.

Ingredientes: Morango (45%), açúcar, framboesa (10%), gelificante (pectina), hortelã (0.8%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 769 kJ / 184 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 45.4 g , dos quais açúcares 45.3 g ; Proteínas 0.4 g ; Sal 0.0 g .

Ingredients: Strawberry (45%), sugar, raspberry (10%), gelling agent (pectin), mint (0.8%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 769 kJ / 184 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 45.4 g / 1.6 oz , of which sugars 45.3 g / 1.6 oz ; Proteins 0.4 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



75gr | 2.65Oz



6 Un.



613gr | 21.62Oz



540

EAN 05600364940209

Doce Extra de Cereja do Fundão com Lima

Fundão' Cherry Extra Jam with Lime

A lima é valorizada quer pela acidez, quer pelo aroma floral do sumo e da raspa da casca. Aliada à cereja do Fundão, a lima confere a este doce uma acidez e frescura característicos deste fruto, tornando o doce mais refrescante e um excelente acompanhante de gelados e iogurtes.

La lima se valora tanto por la acidez como por el aroma floral del jugo y la ralladura de la cáscara. Junto con la cereza de 'Fundão' da este dulce acidez y frescura, por lo que es más refrescante y un gran compañero de helados y yogures.



Ingredientes: Cereja do Fundão (55%), açúcar, lima (3%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 58 g de frutas por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 674 kJ / 161 kcal ; Lípidos 0.4 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 39.7 g , dos quais açúcares 38.5 g ; Proteínas 0.48 g ; Sal 0.0 g .

Ingredients: 'Fundão' cherry (55%), sugar, lime (3%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 58 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 674 kJ / 161 kcal ; Fats 0.4 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 39.7 g / 1.4 oz , of which sugars 38.5 g / 1.4 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Cereja do Fundão com Brandy Fundão Cherry Extra Jam with Brandy

Este doce, resultante da mistura da cereja do Fundão com o brandy, tem um aroma e sabor subtil e quente que se liga suavemente na boca.

A cereja do Fundão diferencia-se pela sua consistência firme e carnuda, cuja coloração vai do vermelho vivo ao vermelho-púrpura, característico da polpa da cereja madura. Revela um sabor e equilíbrio únicos entre a acidez e a doçura.

Este fruto é considerado o maior símbolo de sensualidade, erotismo e sexualidade, principalmente pela cor vermelha intensa.

Trata-se de um fruto proveniente de diversas variedades de cerejeira tradicionalmente cultivadas entre as Serras da Gardunha, Estrela e Malcata, no Fundão, em pleno coração da Cova da Beira, Portugal. Para além das suas características enquanto fruto, a cerejeira, durante os meses de Março e Abril, pela sua beleza feminina, faz com que esta região seja muito visitada.

Curiosamente, não só em Portugal existe esta atracção pela Cerejeiras em Flor. No Japão, Abril é o mês mais esperado, porque é por esta altura do ano que as cerejeiras iniciam a sua floração.

Produzido a partir das melhores uvas portuguesas, o brandy tem um aroma e sabor únicos que resulta da destilação das uvas das castas Arinto, Periquita, Trincadeira e Fernão Pires. Este permanece em repouso em barris de carvalho por vários anos, onde vai adquirindo a cor âmbar com a qual o identificamos. É também nesta fase que recebe o gosto peculiar concedido pela madeira.

This fruit jam, results from the fusion of 'Fundão' cherry, from the Northern interior region of Portugal's mainland, and Brandy, has a subtle and warm scent and flavour, which comes together perfectly in our mouth.

The 'Fundão' cherry differentiates itself from others for its firm and fleshy consistency, with its colours going from bright red to dark red, characteristic to the ripe cherry pulp. It reveals a unique balance between acid and sweet flavours.

This fruit is considered the quintessential symbol of sensuality, eroticism and sexuality, mostly due to its intense red colour.

It has its origins from multiple varieties of cherry trees traditionally cultivated between 'Serras da Gardunha', 'Estrela', and 'Malcata', in 'Fundão', in the heartland of 'Cova da Beira' region, Portugal's mainland mid interior region. Besides its fruit characteristics, the cherry tree's feminine beauty that can be seen between March and April, with a must see nature's rare shows for those visiting the region.

Curiously, it's not only in Portugal that this attraction for the cherry blossom exists. In Japan, April is the most anticipated month for it's cherry trees blossom season.

Produced with the best Portuguese grapes, the brandy as unique scent and flavour, resulting from the distillation of grapes from the varieties 'Arinto', 'Periquita', 'Trincadeira', and 'Fernão Pires'. It gets its distinct amber colour that we identify it with, after resting in oak barrels for several years. It's also at this stage that it receives its peculiar taste, stemming from the wood.

Ingredientes: Cereja do Fundão (55%), açúcar, brandy (1.8%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 690 kJ / 165 kcal ; Lípidos 0.4 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.1 g ; Hidratos de carbono 39.6 g , dos quais açúcares 38.5 g ; Proteínas 0.5 g ; Sal 0.0 g .

Ingredients: 'Fundão' cherry (55%), sugar, brandy (1.8%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 690 kJ / 165 kcal ; Fats 0.4 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.1 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 39.6 g / 1.4 oz , of which sugars 38.5 g / 1.4 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.





As características deste doce tornam-no num acompanhamento ideal para queijos de sabor suave como o queijo de vaca, topping para gelados de nata, cheesecake, waffles e crepes. Poderá, ainda, acompanhar num pequeno-almoço ou lanche com scones. O brandy, muitas vezes utilizado como molho em bifes e outras carnes, faz com que este doce ligue bem com estes pratos e se torne numa experiência de sabores única. Poderá também ser utilizado no tradicional "Christmas pudding" e nos "Mulled Wine" (vinhos quentes que misturam especiarias, citrinos e vinho, que poderá ser finalizado com um toque do doce extra de cereja do Fundão com brandy).

Its characteristics make it ideal to be use with soft flavoured cow cheese, as toppings for ice-creams, cheesecakes, waffles, and crepes. It can also be used for breakfast or lunch with scones. The brandy, often used in sauces for steak and other meats, makes this fruit jam also an excellent pairing with those dishes, turning them into an unique flavours experience. It can also be used in the traditional "Christmas Pudding" and in the Mulled Wine (warm wines mixed with spices, citrus, which can have a unique final touch with the 'Fundão' cherry jam with Brandy).

Doce de Pera Rocha e Groselha com Cidreira e Pimenta Rosa 'Rocha' Pear and Redcurrant Jam with Melissa and Pink Pepper



Este doce que liga o sabor adocicado da pera Rocha ao ácido da groselha resulta num doce de textura granulada e numa experiência de sabor única. A mistura destas duas frutas tem também um toque de cidreira, de sabor fresco e doce, e de pimenta rosa ligeiramente picante.

Em 1836, foi identificada uma pereira diferente na propriedade de Pedro António Rocha, originária de uma árvore obtida por semente ocasional, situada no concelho de Sintra, Portugal. Nestas árvores obtiveram-se peras de uma qualidade invulgar, que passaram a ter a denominação de pera Rocha do Oeste, um fruto DOP exclusivamente produzido em Portugal. É uma fruta rija, firme, sumarenta e doce, de formato oval que apresenta uma cor amarela ou verde clara, de casca fina e lisa. As ligeiras sardas acastanhadas confirmam a sua identidade.

A groselha, fruto pequeno, redondo ou oval, com cores vibrantes vermelhas, tem um sabor agridoce, polpa suculenta e características antioxidantes, fonte de vitamina C e baixa em calorias.

As bagas da pimenta rosa apresentam um sabor frutado, resinoso e docemente aromático. Partilha com a verdadeira pimenta preta um componente importante, o óleo de piperina, mas não possui nada do picante da pimenta.

This fruit jam balances the sweet flavour of 'Rocha' pear with the acidity of the redcurrant, resulting in a fruit jam with a granulated texture and a unique flavour experience. Along with the mixture of these fruits, we added a touch of melissa, giving it a fresh and sweet flavour, and pink pepper, which is slightly spicy.

In 1836, an unknown pear tree was identified within the property of 'Pedro António Rocha', resulting from a tree obtained by occasional seeding, in 'Sintra', Portugal. This tree had pears of an unusual quality, which were named 'Rocha' pear from West, a POD fruit exclusively produced in Portugal, in the western region of Portugal's mainland. It's a firm, juicy, and sweet fruit, with an oval shape and presents a colour between yellow and bright green, with a thin and smooth peel. The brownish freckles confirms its identity. The redcurrant, a small fruit with round or oval shape and vibrant red colour, has a bittersweet flavour, juicy pulp, antioxidant characteristics and it's an excellent source of Vitamin C, and also with few calories.

The pink pepper berries have a fruity flavour and are slightly aromatic. It shares with the black pepper an important component, the piperine oil; still it does not have any of the usual spicy flavours of the peppers.

Ingredientes: Pera 'Rocha' (45%), açúcar, groselha (10%), cidreira (0.8%), gelificante (pectina), sumo de limão e pimenta rosa (0.1%). Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 687 kJ / 165 kcal ; Lípidos 0.18 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 41.3 g , dos quais açúcares 39.2 g ; Proteínas 0.3 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Pear 'Rocha' (45%), sugar, redcurrant (10%), melissa (0.8%), gelling agent (pectin), lemon juice and pink pepper (0.1%). Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 687 kJ / 165 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 41.3 g / 1.5 oz , of which sugars 39.2 g / 1.4 oz ; Proteins 0.3 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



O seu sabor liga-se na perfeição com saladas, tostas com queijo brie, queijos azuis (Roquefort, Silton, Gorgonzola) e de cabra, presunto, pizza, sushi e hamburgueres e recheio de bombons de chocolate negro.

It combines exceptionally well with salads, brie cheese toasts, blue goat cheese (Roquefort, Silton, and Gorgonzola), ham, pizza, sushi, burgers, and filling for dark chocolates.

Doce de Pera Rocha e Groselha com Cidreira e Limonete 'Rocha' Pear and Redcurrant Jam with Melissa and Verbena

Neste doce aliou-se o sabor doce e característico da pera Rocha à acidez da groselha e sabor fresco e leve da cidreira e do limonete, resulta num doce com características peculiares.
Ideal para recheio de macarrons de limão ou topping de gelados.

This fruit jam balances the sweet flavours of 'Rocha' pear with the redcurrants acidity, the freshness lemon scent of Verbena, and the mint tones of Melissa, resulting in a uniquely savoury fruit jam.
It is ideal as a filling for lemon macaroons and as an ice-cream toppings.



Ingredientes: Pera 'Rocha' (45%), açúcar, groselha (10%), limonete (1.5%), gelificante (pectina), cidreira (0.3%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.
Declaração nutricional média por 100 g : Energia 821 kJ / 198 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 49.5 g , dos quais açúcares 41.1 g ; Proteínas 0.5 g ; Sal 0.1 g.

Ingredients: Pear 'Rocha' (45%), sugar, redcurrant (10%), verbena (1.5%), gelling agent (pectin), melissa (0.3%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.
Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 821 kJ / 198 kcal ; Carbohydrates 49.5 g / 1.8 oz , of which sugars 41.1 g / 1.5 oz ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.1 g / 0.0 oz.

Doce Extra de Amora com Alfazema Blackberry Extra Jam with Lavender

Amora, fruto de textura muito delicada, e com fragância doce e toque subtilmente ácido, é conjugada com alfazema, uma planta extremamente aromática, que oferece a este doce um sabor único, extremamente delicado. Ideal para topping de mousse de alfazema, profiteroles de damasco, bolo de amendoa, brownies e sorvete de damasco. Pode também ser utilizado em cocktails com martini.

The Blackberry's a fruit with a delicate texture, sweet scent, and a slightly acidic touch. We've balanced it with lavender, an extremely aromatic plant, offering to this fruit jam its unique flavor, quite delicate indeed. It's ideal for toppings, lavender mousse, apricot profiteroles, almond cake, brownies, and apricot sorbet. It can also be used in Martini cocktails.



Ingredientes: Amora (55%), açúcar, gelificante (pectina), sumo de limão e alfazema (0.1%). Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 840 kJ / 202 kcal ; Lípidos 0.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 50.5 g , dos quais açúcares 43.6 g ; Proteínas 0.7 g ; Sal 0.1 g.

Ingredients: Blackberry (55%), sugar, gelling agent (pectin), lemon juice and lavender (0.1%). Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 840 kJ / 202 kcal ; Fats 0.0 g / 0.0 oz, of which fat acids saturates 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 50.5 g / 1.8 oz , of which sugars 43.6 g / 1.5 oz ; Proteins 0.7 g / 0.0 oz ; Salt 0.1 g / 0.0 oz.



75gr | 2.65Oz



6 Un.



613gr | 21.62Oz



540

EAN

05600364940049

Doce Extra de Amora com Avelã e Noz-Moscada Blackberry Extra Jam with Hazelnut and Nutmeg



É um doce de sabor quente, textura fluida e delicada e com um toque subtilmente ácido resultante da fruta. A avelã confere-lhe um sabor levemente adocicado e os pedaços contribuem para uma textura mais rica. A noz-moscada finaliza este doce com um sabor pungente a noz que o torna numa experiência única.

A amora (Rubus sp) pertence à família Rosaceae, é um fruto de cor negra vibrante, produzido na zona Norte de Portugal, por produtores biológicos certificados. É succulento, de textura suave que quase se derrete na boca. Baixo em calorias e com grande poder antioxidante, ajuda no rejuvenescimento da pele. Tem ainda vitamina K que ajuda no relaxamento dos músculos.

A noz-moscada é uma das especiarias mais apreciadas desde a antiguidade pelas suas propriedades aromáticas, afrodisíacas e curativas. Ainda hoje é uma especiaria de referência, pelo seu sabor intenso, agri-doce e lenhoso.

A avelã de sabor um pouco doce e oleaginosa é um fruto que apresenta propriedades que saciam com facilidade devido à grande quantidade de fibras que apresenta. É também bastante rica em proteína, tendo um efeito positivo nos níveis de colesterol, contribuindo para melhorar a saúde cardíaca.

This fruit jam has a warm flavour and delicate texture with a subtle acidic touch. The hazelnut gives it a slightly sweet flavour contributing also with the richness of its texture. The nutmeg gives this fruit jam its final touch with a pungent nutty flavour, making this a truly unique flavour experience.

The blackberry (Rubus sp), from the Rosaceae family, is a vibrant black color fruit, produced in the North of Portugal, by certified organic farmers. It's juicy, with a soft texture that almost melts in the mouth. Low in calories and with a big antioxidant power, it helps in the rejuvenation of the skin and also, due to its Vitamin K concentration, helps in relaxing the muscles.

The nutmeg is among the most valued spices since ancient times due to its aromatic, aphrodisiac and healing properties. Today it is still among the most popular spices due to its intense and bittersweet flavour.

The hazelnut, with its slightly sweet and oleaginous flavour, is an effortlessly filling fruit due to the high amount of fiber it presents. It's also rich in protein, having a positive effect on the cholesterol levels and contributing to a cardiac health improving.

Ingredientes: Amora (55%), açúcar, avelã (2%), gelificante (pectina), noz-moscada (0.1%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 897 kJ / 215 kcal ; Lípidos 1.6 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.3 g ; Hidratos de carbono 50.0 g , dos quais açúcares 43.5 g ; Proteínas 1.0 g ; Sal 0.1 g.

Ingredients: Blackberry (55%), sugar, hazelnut (2%), gelling agent (pectin), nutmeg (0.1%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 897 kJ / 215 kcal ; Fats 1.6 g / 0.1 oz ; of which fat acids saturates 0.3 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 50.0 g / 1.8 oz , of which sugars 43.5 g / 1.5 oz ; Proteins 1.0 g / 0.0 oz ; salt 0.1 g / 0.0 oz.



Todas estas características contribuem para que este doce seja a combinação ideal para requeijão com mel multifloral biológico e tomilho, entradas de pêssego e presunto, sandwiche com manjerição e queijo mozzarella, carnes de porco, pizzas (com queijo de cabra, funcho e mel de rosmaninho), topping de gelados, cheesecake, cupcakes, bolos, waffles, scones tartelettes, tiramisu e crepes. Pode ainda acompanhar um final de tarde numa margarita, limonada de whisky, gin tónico ou um rum.

All these characteristics make this jam the perfect match for a ricotta with multifloral biological honey, appetizers with peaches and ham, sandwiches with basil and mozzarella cheese, pork, pizza (with goat cheese, fennel and rosemary honey), toppings for ice-creams, cheesecakes, cupcakes, cakes, waffles, scones, tartlets, tiramisu, and crepes. It's also a perfect pairing for an afternoon margarita, whisky lemonade, Gin tonic, and your favourite rum.

Doce Extra de Mirtilo com Cidreira Blueberry Extra Jam with Melissa



O mirtilo, um fruto silvestre, com sabores que oscilam entre o levemente doce, ácido e amargo, combina sublimemente com a cidreira, uma planta de aroma fresco, semelhante ao aroma do limão.

O mirtilo (de espécie Duke) é um fruto de grande calibre, baga com textura resistente e uma atrativa cor azul púrpura, de alta qualidade, de sabor semi-doce e suave. É um fruto de maturação precoce, cuja colheita é feita entre meados de Maio e início de Junho, apesar da sua floração tardia. O fruto possui um tamanho de médio a grande apresentando uma pequena cicatriz, e amadurece durante um período relativamente curto. Retém a sua qualidade fresca por muito tempo, ao contrário da maioria das variedades.

Os mirtilos estão repletos de nutrientes saudáveis, pobres em calorias e muito nutritivos, merecendo um lugar privilegiado à nossa mesa.

A cidreira é uma erva aromática de aroma fresco, semelhante ao limão. Cultivada de forma biológica em Vila Nova de Gaia (Portugal), a erva-cidreira (Melissa Officinalis) tem propriedades calmantes, antivirais, antibacterianas, anti-depressivas entre muitas outras.

The blueberry, a wild fruit with flavors wavering between slightly sweet, acidic, and bitter, subtly combined with Melissa, which has a fresh aroma and similar to lemons, gives this fruit jams an exceptional freshness and balanced flavor experience.

The blueberry (Duke Species) is a fruit of exceptional caliber, a berry with a resistant texture and with an attractive deep blue color, high quality and semi-sweet and soft flavors. This fruit has an early ripening with its harvesting being done between the months of May and June. The fruit has a medium to large size, which ripens in a relatively short time. It maintains its freshness for a longer period than most of the blueberry varieties.

These blueberries are packed of healthy nutrients and have little calories, deserving a special place in our table.

The Melissa (Melissa Officinalis) is an aromatic herb with a fresh flavor, similar to lemon. Cultivated organically in Vila Nova de Gaia, in the Northern region of Portugal's mainland, and it has calming properties, antiviral, antibacterial, antidepressant, among many others.

Ingredientes: Mirtilo (55%), açúcar, cidreira (1%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 837 kJ / 203 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 51.2 g , dos quais açúcares 47.8 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Blueberry (55%), sugar, melissa (1%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 837 kJ / 203 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 51.2 g / 1.8 oz, of which sugars 47.8 g / 1.7 oz ; Proteins 0.6 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



O seu sabor e textura acompanha bem com queijo fresco, feta, cheddar, suíço ou de cabra, pizza (base da pizza, vinagrete de doce de mirtilo com cidreira, queijo mozzarella, frango grelhado e rúcula). Poderá ainda utilizar numa tosta com queijo mozzarella e presunto e sandwiches com queijos variados, rúcula e o doce de mirtilo e com frango no churrasco. Em sobremesas, poderá ainda ser usado em scones, cheesecake, panquecas, tartelettes ou como topping de uma mousse de limão ou chocolate branco.

It's flavor and texture pairs perfectly with many cheeses (feta, fresh, cheddar, Swiss and goat), pizza (pizza base, vinaigrette with blueberry extra jam with Melissa, mozzarella cheese, grilled chicken and arugula). It can be used also in toasts with mozzarella cheese and ham, sandwiches with varied cheeses, arugula, and blueberry extra jam with Melissa and chicken barbecue. It can be also used in desserts, like scones, cheesecake, pancakes, and tartlets or as toppings for lemon or white chocolate mousse.

Doce Extra de Mirtilo com Baunilha e Vinho do Porto Blueberry Extra Jam with Vanilla and Port Wine

O mirtilo, fruto silvestre excecional, com um sabor distinto, que oscila entre o levemente doce, ácido e amargo. Tem excelentes características nutritivas. Um produto biológico certificado, proveniente de produtores nacionais. A baunilha, vagem proveniente de orquídeas é utilizada para aromatização, devido ao seu sabor e aroma tão característico. Neste doce é perceptível um ligeiro toque de baunilha, que tem uma ligação perfeita com o Vinho do Porto e com o mirtilo.

Ideal para utilizar em coberturas de tartes, panquecas, crepes e panetone.

The blueberry, a fruit with a distinct flavor that wavers between sweet, acidic and sour, with excellent nutritional characteristics. This fruit's a certified organic product, produced by Portuguese local farmers. The vanilla, with it's origins from orchids is used to scent the mixture with its unique aroma. You can sense in this fruit jam the soft touch of vanilla, which combines perfectly the blueberry with Portuguese Port wine. It's ideal to use as toppings for pies, pancakes, crepes, and panettone.



Ingredientes: Mirtilo (55%), açúcar, vinho do Porto (2%), gelificante (pectina), aroma de baunilha (0.2%) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 823 kJ / 197 kcal ; Lípidos 0.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 49.0 g , dos quais açúcares 45.9 g ; Proteínas 0.1 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Blueberry (55%), sugar, Port wine (2%), gelling agent (pectin), vanilla flavouring (0.2%) and lemon juice. Prepared with 55 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 823 kJ / 197 kcal ; Fats 0.2 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 49.0 g / 1.7 oz , of which sugars 45.9 g / 1.6 oz ; proteins 0.1 g / 0.0 oz ; Salt 0.0g / 0.0 oz.

PACK EXPERIÊNCIAS DE SABORES
FLAVOUR EXPERIENCES PACK

PACK Nº 1 - Experiências com Vinhos Portugueses
PACK Nº 1 - Jams Flavors Experiences with Wine Experiences

Doce Extra de Pera Rocha com Moscatel do Douro.
Doce Extra de Maçã 'Bravo de Esmolfe' com Hortelã e Vinho do Porto.
Doce Extra de Laranja com Vinho da Madeira.
Doce Extra de Morango com Vinho do Porto e Malagueta.
Doce Extra de Cereja do Fundão com Brandy.
Doce Extra de Mirtilo com Baunilha e Vinho do Porto.

'Rocha' Pear Extra Jam with Muscatel 'Douro'.
'Bravo de Esmolfe' Apple Extra Jam with Mint and Port Wine.
Orange Extra Jam with 'Madeira' Wine.
Strawberry Extra Jam with Port Wine and Chili.
Fundão' Cherry Extra Jam with Brandy.
Blueberry Extra Jam with Vanilla and Port Wine.



PACK Nº 2 - Experiências com Ervas Aromáticas

PACK Nº 2 - Jams Flavors Experiences with Aromatics Herbs

Doce Extra de Ananás dos Açores com Erva-Príncipe.
Doce Extra de Maçã 'Bravo de Esmolfe' com Hortelã e Vinho do Porto.
Doce Extra de Morango e Framboesa com Hortelã.
Doce Extra de Framboesa e Groselha com Lúcia-Lima.
Doce Extra de Amora com Alfazema.
Doce Extra de Mirtilo com Cidreira.

Azores Pineapple Extra Jam with Lemongrass.
'Bravo de Esmolfe' Apple Extra Jam with Mint and Port Wine.
Strawberry and Raspberry Extra Jam with Mint.
Raspberry and Redcurrant Jam with Verbena .
Blackberry Extra Jam with Lavender.
Blueberry Extra Jam with Melissa.



PACK Nº 3 - Experiências com Especiarias

PACK Nº 3 - Jams Flavors Experiences with Spices

Doce Extra de Maçã 'Bravo de Esmolfe' com Canela.
Doce Extra de Kiwi com Baunilha.
Doce Extra de Figo e Laranja com Canela.
Doce Extra de Maracujá com Gengibre.
Doce de Pera Rocha e Groselha com Cidreira e Pimenta Rosa.
Doce Extra de Amora com Avelã e Noz-Moscada.

'Bravo de Esmolfe' Apple Extra Jam with Cinnamon.
Kiwi Extra Jam with Vanilla.
Fig and Orange Extra Jam with Cinnamon.
Passion Fruit Extra Jam with Ginger.
'Rocha' Pear and Redcurrant Jam with Melissa and Pink Pepper.
Blackberry Extra Jam with Hazelnut and Nutmeg.



PACK Nº 4 - Pack Edição Especial

PACK Nº 4 - Pack Special Edition

Pack com seis experiências de sabores de doces de fruta meia.dúzia® em caixa branca.
Pack with six flavours experiences of meia.dúzia®'s jams in a white box.



75gr | 2,65Oz



6 Un.



613gr | 21,62Oz



540

EAN

05600364941015



meia•dúzia®

PORTUGUESE
FLAVOURS EXPERIENCE

são tomé
CHOCOLATE
com laranja

são tomé
CHOCOLATE
with orange





A República Democrática de São Tomé e Príncipe foi descoberta em 1470 pelos navegadores Portugueses, João de Santarém e Pedro Escobar. Foi uma colônia portuguesa até 12 de Julho de 1975, altura em que conseguiram a sua independência. Por este motivo, a cultura destas duas ilhas continua interligada pelo passado e língua comuns.

O cacau é outro dos pontos que une estes dois povos, uma vez que foi Portugal que introduziu estas plantações na ilha, que acabou mesmo por ser conhecida pela "ilha do cacau".

O chocolate negro São Tomé é amargo, com aroma a café e amoras negras, sendo um chocolate de sabor único e intenso, feito a pensar nos clientes que preferem o chocolate puro e tradicional. Apesar de ter uma aparência similar a outros chocolates negros, tem um sabor que em nada se assemelha a esses, e que nos faz viajar através de novas sensações. É um cacau 100% e, ao contrário dos chocolates negros existentes no mercado, apresenta uma densidade e sabor fortíssimos. Quando o provamos pela primeira vez, somos transportados para uma reviravolta absolutamente inesperada dos sentidos. Não é doce nem amargo, e a sua textura enche a boca com uma pasta recheada de apontamentos singulares de sabor.

Inspirados nas características específicas deste chocolate criámos os nossos cremes de chocolate negro São Tomé com frutas. Estes são constituídos pelo chocolate negro São Tomé, com mínimo 70% cacau, para que desta forma consigamos perfumar os sentidos com o verdadeiro chocolate, criando misturas surpreendentes com as frutas e outros ingredientes de origem portuguesa (vinhos, brandys e especiarias).

The 'São Tomé e Príncipe' Democratic Republic was discovered in 1470 by the Portuguese navigators 'João de Santarém' and 'Pedro Escobar'. It was a Portuguese colony until July 12th, 1975, when they reached their independence. To this day, these two islands are still connected to the shared past and language.

The cocoa's another point that connects those two people, as it was introduced to plantation in these islands by the Portuguese, which ended up being known as the 'Cocoa Island'.

The 'São Tomé' dark chocolate is a bitter, with a coffee aroma, combined with blackberries, with its unique and intense flavor, was created for our customers who prefer the pure and traditional chocolate. Despite its similar appearance to other black chocolates, its flavor can't be compared to any other, making us travel between new sensations. It is a 100% cacao, which differentiates itself from any other dark chocolates in the market. This chocolate has a very strong density and flavor. When we taste it, we are transported to an unexpected swirl of senses. Its perfect balanced flavor, being neither sweet nor bitter, and textures fill our mouth with a dense paste full of singular flavor notes.

Inspired by the distinct characteristics of this chocolate, we created our 'São Tomé' dark chocolate spreads with Fruits. Made with 'São Tomé chocolate', with a minimum of 70% cocoa, charging up our senses with its scent and real chocolate flavor. We've created some surprising mixtures with fruits and other Portuguese ingredients (Wines, Brandy's, and Spices).

CREME DE CHOCOLATE NEGRO SÃO TOMÉ COM FRUTAS
'SÃO TOMÉ' DARK CHOCOLATE SPREAD WITH FRUITS



EAN 05600364940643



EAN 05600364940605



EAN 05600364940599



EAN 05600364940612



EAN 05600364940629



EAN 05600364940636

Creme de Chocolate Negro São Tomé com Ananás dos Açores 'São Tomé' Dark Chocolate Spread With Azores Pineapple

Perfeita combinação da frescura do ananás dos Açores com o sabor forte e intenso do chocolate de São Tomé com min. 70% de cacau.
Acompanhamento ideal para trufas de chocolate e bolo de cenoura.

This is a perfect combination of Azores pineapple freshness with the intense flavour of 'São Tomé' dark chocolate with at least 70% cocoa.
Ideal with chocolate truffles and carrot cake.



Ingredientes: Ananás dos Açores (46%), açúcar, chocolate negro 'São Tomé' (16.8%) (cacau, manteiga de cacau, açúcar, emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 46 g de frutas por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1363 kJ / 324 kcal ; Lípidos 8.7 g , dos quais ácidos gordos saturados 5.1 g ; Hidratos de carbono 54.2 g , dos quais açúcares 44.8 g ; Proteínas 5.7 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Azores pineapple (46%), sugar, 'São Tomé' dark chocolate (16.8%) (cocoa, cocoa butter, sugar, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 46 g of fruits per 100 g.
Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1363 kJ / 324 kcal ; Fats 8.7 g / 0.3 oz , of which saturated fat acids 5.1 g / 0.2 oz ; Carbohydrates 54.2 g / 1.7 oz , of which sugars 44.8 g / 1.7 oz ; Proteins 5.7 g / 0.2 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Creme de Chocolate Negro São Tomé com Maracujá 'São Tomé' Dark Chocolate Spread with Passion Fruit

Com uma polpa doce e ácida, carregada de pequenas sementes, o maracujá é um fruto muito apreciado. Combinado com o sabor especial do chocolate São Tomé min. 70% cacau, faz deste um produto de excelência. Ideal para degustar com bolo de laranja, tiramisu e como recheio de macarrons, assim como para acompanhar um cálice de Vinho do Porto.

With a sweet and sour pulp that is full of small edible seeds, the passion fruit is very much appreciated fruit. This special 'São Tomé' dark chocolate flavor, with at least 70% cocoa, combined with the passion fruit makes this an excellence product. Ideal to taste with orange cake, tiramisu and as macaroons filling, as well as with Port wine.



Ingredientes: Maracujá (53%), açúcar, chocolate negro 'São Tomé' (16.5%) (cacau, manteiga de cacau, açúcar, emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha), gelificante (pectina), gengibre (0.2%) e ácido cítrico. Preparado com 53 g de frutas por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1363 kJ / 324 kcal ; Lípidos 8.7 g , dos quais ácidos gordos saturados 5.1 g ; Hidratos de carbono 54.2 g , dos quais açúcares 44.8 g ; Proteínas 5.7 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Passion fruit (53%), sugar, 'São Tomé' dark chocolate (16.5%) (cocoa, cocoa butter, sugar, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring), gelling agent (pectin), ginger (0.2%) and lemon juice. Prepared with 53 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1363 kJ / 324 kcal ; Fats 8.7 g / 0.3 oz , of which saturated fat acids 5.1 g / 0.2 oz ; Carbohydrates 54.2 g / 1.9 oz , of which sugars 44.8 g / 1.6 oz ; Proteins 5.7 g / 0.2 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Creme de Chocolate Negro São Tomé com Laranja

'São Tomé' Dark Chocolate Spread with Orange

O sabor doce e levemente ácido da laranja do Algarve combina na perfeição com o sabor intenso do chocolate São Tomé, com min. 70% de cacau com notas de cappuccino. Esta combinação tem ainda a leve doçura do Vinho da Madeira. Topping ideal para cheesecake de laranja, bolos de chocolate e tartes de laranja, assim como para degustar juntamente com café.

The sweet and slightly acidic taste of the 'Algarve' orange blends perfectly with the 'São Tomé' dark chocolate intense flavour, with at least 70% cocoa and impressions of cappuccino. This combination still have the slight sweetness of Portuguese 'Madeira' wine. A perfect topping for orange cheesecake, chocolate cake, and orange pies, and also to savour along with coffee.

Ingredientes: Laranja (44.7%), açúcar, chocolate negro 'São Tomé' (16.8%) (cacau, manteiga de cacau, açúcar, emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha), vinho da Madeira (1%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 44.7 g de frutas por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1174 kJ / 279 kcal ; Lípidos 8.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 4.9 g ; Hidratos de carbono 48.1 g , dos quais açúcares 47.1 g ; Proteínas 2.2 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Orange (44.7%), sugar, 'São Tomé' dark chocolate (16.8%) (cocoa, cocoa butter, sugar, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring), Madeira wine (1%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 44.7 g of fruits per 100g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1174 kJ / 279 kcal ; Fats 8.0 g / 0.3 oz , of which saturated fat acids 4.9 g / 0.2 oz ; Carbohydrates 48.1 g / 1.7 oz , of which sugars 47.1 g / 1.7 oz ; Proteins 2.2 g / 0.1 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



75gr | 2.65Oz



6 Un.



613gr | 21.62Oz



540

EAN

05600364940599

Creme de Chocolate Negro São Tomé com Cereja do Fundão e Brandy 'São Tomé' Dark Chocolate Spread with Cherry and Brandy

A doçura inconfundível das cerejas é associada ao intenso sabor do brandy, que combina na perfeição com o chocolate São Tomé com min. 70% de cacau e aroma levemente picante. Ideal como topping de gelados, com brownies e pavlovas.

The distinctive sweetness of the cherries, associated with the intense flavour of the brandy, make a perfect combination with the 'São Tomé' dark chocolate, with at least 70% cocoa, and with a slightly spicy taste. It's ideal to use as an ice-cream topping, with brownies and Pavlovas.



Ingredientes: Cereja do 'Fundão' (46.9%), açúcar, chocolate negro São Tomé (15.5%) (cacau, manteiga de cacau, açúcar, emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha), brandy (2%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 46.9 g de frutas por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1186 kJ / 283 kcal ; Lípidos 8.2 g , dos quais ácidos gordos saturados 5.0 g ; Hidratos de carbono 49.7 g , dos quais açúcares 48.7 g ; Proteínas 2.0 g ; Sal 0.0 g.

Ingredientes: Cereza del 'Fundão' (46.9%), azúcar, chocolate negro 'São Tomé' (15.5%) (cacao, mantequilla de cacao, azúcar, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vanilla), brandy (2%), gelificante (pectina) y zumo de limón. Preparada con 46.9 g de frutas por 100 g.

Declaración nutricional media por 100 g : Energía 1206 kJ / 286 kcal ; Lípidos 8.2 g , de los cuales ácidos grasos saturados 5.0 g ; Hidratos de carbono 49.7 g , de los cuales azúcares 48.7 g ; Proteínas 2.0 g ; Sal 0.0 g.

Creme de Chocolate Negro São Tomé com Amora, Avelã e Noz-Moscada 'São Tomé' Dark Chocolate Spread with Blackberry, Hazelnut and Nutmeg

A amora, fruto de sabor ligeiramente adocicado, associada ao sabor da avelã combina de forma excepcional com o chocolate São Tomé com min. 70% de cacau. A esta mistura acrescentámos a noz-moscada, especiaria que confere um aroma e sabor inconfundíveis, que combina na perfeição com muffins, cupcakes e pudim de fruta.

The blackberry, a slightly sweet tasting fruit, combined with an hazelnut flavour makes it an exceptional pair with 'São Tomé' dark chocolate, with at least 70% cocoa. This mixture's finalized with the nutmeg that gives an unmistakable aroma and flavour that blends perfectly with muffins, cupcakes, and fruit pudding.

Ingredientes: Amora (50%), açúcar, chocolate negro 'São Tomé' (16.8%) (cacau, manteiga de cacau, açúcar, emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha), avelã (2%), gelificante (pectina), noz-moscada (0.1%) e sumo de limão. Preparado com 50 g de frutas por 100 g.
Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1257 kJ / 299 kcal ; Lípidos 9.6 g , dos quais ácidos gordos saturados 5.3 g ; Hidratos de carbono 48.9 g , dos quais açúcares 45.7 g ; Proteínas 2.5 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Blackberry (50%), sugar, 'São Tomé' dark chocolate (16.8%) (cocoa, cocoa butter, sugar, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring), hazelnut (2%), gelling agent (pectin), nutmeg (0.1%) and lemon juice. Prepared with 50 g of fruits per 100 g.
Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1257 kJ / 299 kcal ; Fats 9.6 g / 0.3 oz , of which saturated fat acids 5.3 g / 0.2 oz ; Carbohydrates 48.9 g / 1.7 oz , of which sugars 45.7 g / 1.6 oz ; Proteins 2.5 g / 0.1 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Creme de Chocolate Negro São Tomé com Mirtilo e Vinho do Porto 'São Tomé' Dark Chocolate Spread with Blueberry and Port Wine

O mirtilo, fruto de sabor inconfundível, é associado ao Vinho do Porto, uma combinação doce que termina com a junção do intenso sabor do chocolate São Tomé com min. 70% Cacau. Perfeito com bolo de amêndoa ou chocolate, cupcakes de limão ou chocolate e panquecas, ou para acompanhar Vinho do Porto.

The Blueberry's unique taste, associated with the Portuguese Port wine gives this combination a sweetness tone and it's finished with the intense flavour of 'São Tomé' dark chocolate, with at least 70% Cocoa. It's perfect with almond or chocolate cake, lemon or chocolate cupcakes, pancakes or with Port wine.



Ingredientes: Mirtilo (45.2%), açúcar, chocolate negro 'São Tomé' (16.6%) (cacau, manteiga de cacau, açúcar, emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha), vinho do Porto (2%), gelificante (pectina), aroma de baunilha (0.2%) e sumo de limão. Preparado com 45.2 g de frutas por 100 g.

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1180 kJ / 281 kcal ; Lípidos 8.1 g , dos quais ácidos gordos saturados 4.9 g ; Hidratos de carbono 48.3 g , dos quais açúcares 45.7 g ; Proteínas 1.8 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Blueberry (45.2%), sugar, 'São Tomé' dark chocolate (16.6%) (cocoa, cocoa butter, sugar, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring), Port wine (2%), gelling agent (pectin), vanilla flavouring (0.2%) and lemon juice. Prepared with 45.2 g of fruits per 100 g.

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1180 kJ / 281 kcal ; Fats 8.1 g / 0.3 oz, which fat acids saturates 4.9g / 0.2 oz ; Carbohydrates 48.3 g / 1.7 oz, of which sugars 45.7 g / 1.6 oz ; Proteins 1.8 g / 0.1 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



75gr | 2.65Oz



6 Un.



613gr | 21.62Oz



540

EAN

05600364940636

Pack N.º 1 Cremes de Chocolate Negro São Tomé - Experiências com Frutas
Pack N.º 1 'São Tomé' Dark Chocolate Experiences with Fruit

Creme de Chocolate Negro São Tomé com Ananás dos Açores.
Creme de Chocolate Negro São Tomé com Laranja.
Creme de Chocolate Negro São Tomé com Maracujá.
Creme de Chocolate Negro São Tomé com Cereja do Fundão e Brandy.
Creme de Chocolate Negro São Tomé com Amora, Avelã e Noz-moscada.
Creme de Chocolate Negro São Tomé com Mirtilo e Vinho do Porto.

São Tomé' Dark Chocolate Spread with Azores Pineapple.
'São Tomé' Dark Chocolate Spread with Orange.
'São Tomé' Dark Chocolate Spread with Passion Fruit.
São Tomé' Dark Chocolate Spread with 'Fundão' Cherry and Brandy.
São Tomé' Dark Chocolate Spread with Blackberry, Hazelnut and Nutmeg.
São Tomé' Dark Chocolate Spread with Blueberry and Port Wine.







O mel é um dos alimentos introduzidos na alimentação humana desde os tempos mais antigos, sendo consumido há milhões de anos. É também o único alimento produzido por um inseto e consumido pelo Homem. É extremamente completo, contendo todas as substâncias necessárias à sustentabilidade do ser humano, incluindo enzimas, vitaminas, minerais e água. É o único alimento que contém o componente “pinocembrin”, um antioxidante que melhora o funcionamento do cérebro.

Curiosamente, uma abelha melífera, na sua vida toda, produz o equivalente a 1/12 de uma colher de chá de mel.

Tem 80% de açúcares e 20% água. Geralmente encontrado em estado líquido viscoso e açucarado, é produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar recolhido das flores e processado pelas enzimas digestivas desses insetos, sendo armazenado em favos nas suas colmeias para servir-lhes de alimento durante o Inverno.

Existem vários tipos de mel e de coloração, sendo que variam de acordo com os mantos de flores da sua região, do tipo de terreno e do modo de preparação. O seu sabor pode ir desde o doce ao amargo, e, dependendo da origem da planta, podemos experienciar diferentes aromas. Os méis mais claros são os que tem um aroma e sabores mais suaves, no entanto, os mais escuros possuem uma maior concentração de proteínas e sais minerais.

Além de açúcares, este néctar de tonalidade dourada, tem inúmeros benefícios para a saúde. É considerado uma substância que alivia irritações na boca ou garganta, uma vez que forma uma camada protetora; ajuda a combater infeções na pele; reduz os sintomas de alergias; ajuda na prevenção de cancro e doenças cardíacas e tem benefícios para o sistema gastrointestinal.

Pelo seu poder adoçante pode substituir o açúcar refinado na nossa alimentação e, em especial, na alimentação dos doentes com diabetes, uma vez que a sua ingestão é mais bem tolerada que a do açúcar.

Ingerir mel regularmente permite uma alimentação imediata e intensiva de todo o sistema muscular, especialmente os músculos do coração, o que o torna um alimento de extrema importância para atletas.

The honey is one of the very first foods introduced in the human diet since the ancient times, being consumed by millions since years ago. It's also the only food produced by an insect and eaten by Humans. Honey is one of the nature's wonder foods, containing all the substances needed for peoples sustainability, including enzymes, vitamins, minerals, and water. It's also the only food that contains “pinocembrin”, an antioxidant that improves brain functioning.

Curiously, the honey bee produces the equivalent to 1/12th of a teaspoon of honey during its entire lifespan.

Honey has 80% sugars and 20% water and it's found in its liquid, viscous, and sugary state. It's produced by honey bees from nectar collected from flowers and processed by the insects digestive enzymes, then stored in honeycombs in their hives to provide them food during the winter months. There are several kinds and colors of honey, varying according the region's flowers, the terrain type, and the preparation method used. It's flavor lies between sweet and bitter and depending on the origin of the plant gives it its different scents. The brightest of the honey are the ones with a softer aroma and flavor. However, the darker ones have, a higher concentration of protein and minerals.

Besides its sugars, this golden nectar has numerous health benefits. Honey is considered a substance that alleviates many mouth and throat irritations by creating a protective layer; it helps to fight against skin infections; reduces the symptoms of allergies, helps in preventing cancer and heart diseases, and has benefits for the gastrointestinal system.

Due to its sweetener power, it can often replace the refined sugar in our alimentation and especially in the alimentation of diabetic patients. Honey is healthier for you and is better tolerated than the ingestion of sugar.

Regularly ingesting honey also allows for an immediate, and intensive replenishing of the entire muscular system, especially noted in the musculature of the heart, which makes honey a crucial food for athletes

MEL
HONEY



EAN 05600364940865



EAN 05600364940858



EAN 05600364940834



EAN 05600364940889



EAN 05600364940872



EAN 05600364940841



Mel Colhido na 'Serra da Lousã' com Gengibre Honey Collected 'Serra da Lousã' with Ginger

Mel colhido nas encostas e vales da Serra da Lousã. Mel de montanha, característico de monofloração de urze, comum nas terras altas do maciço montanhoso central. É um mel cheio de personalidade, com sabor forte, ligeiramente acidulado e de consistência densa. Apresenta-se com tom muito escuro e ambreado. Possui aroma e sabor marcantes e ligeiramente picante resultante da mistura com o gengibre, e com ligeira adstringência, própria do néctar de urze.

O gengibre é uma planta herbácea com muitos benefícios para a saúde. Como planta medicinal, ele é uma das mais antigas e populares do mundo. É considerado um poderoso anti-inflamatório, anticoagulante, antioxidante e bactericida.

Esta combinação resulta num produto de sabor requintado, ideal para acompanhamento de pratos de carnes e para preparação de molhos agri-doces.

This honey is harvested in the hills and valleys of 'Serra da Lousã', in the Northern region of Portugal's mainland. It's a mountain honey with characteristics of the heather's blossom which is common in the highlands of these central mountains. This honey is full of personality and offers a strong flavour with a slightly acidic and dense consistency. It has a deep and dark colour and an outstanding scent and flavour with a slight spicy touch because of the added ginger.

The ginger's a herbaceous plant with many health benefits and one of the oldest and most famous herbs in the world. It is considered a powerful anti-inflammatory, anticoagulant, antioxidant, and bactericide product.

This combination results in a product with an exquisite flavour, which balances perfectly with meat dishes and in the preparation of bittersweet sauces.



Composição: Mel (99%) e Gengibre (1%)

Declaração nutricional média por 100 g / 3.53 oz : Energia 1295 kJ / 309 kcal ; Lípidos 0.1 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 78.7 g , dos quais açúcares 77.3 g ; Proteínas 0.5 g ; Sal 0.0 g / 0.0 oz.

Ingredients: Honey (99%) and ginger (1%).

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1295 kJ / 309 kcal ; Fats 0.1 g / 0.0 oz, which fat acids saturates 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 78.7 g / 2.8 oz, of which sugars 77.3 g / 2.7 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Mel de Eucalipto com Pêra Passa

Eucalyptus Honey with 'Passa' Pear

Com origem no néctar das flores de eucalipto, é aromático, apresentando um tom castanho claro e aroma e paladar mais abertos que combina de forma delicada com outros ingredientes. Com imensos benefícios para a saúde, o mel de eucalipto é anti-inflamatório. Antisséptico, antibacteriano e estimulante.

A pera passa é proveniente das pereiras 'São Bartolomeu', fruteiras de variedade regional, produzidas em pomares novos e intensivos. As peras são submetidas a um processo específico de secagem que provoca as alterações necessárias do sabor, da cor e da textura da pera fresca em pera passa. Após a secagem solar os frutos estão em condições de serem espalmados. O resultado é uma pera passa de cor castanha avermelhada com propriedades organoléticas únicas, elástica, doce e muito saborosa.

Esta mistura resulta num produto de sabor doce e bastante energético, ideal para repor energias depois de uma ida ao ginásio ou para acompanhar Bruschettas, cenouras caramelizadas, pão rustico, sandwiches, pêssegos com mascarpone e mel, camarão grelhado, esparguete de lagosta ou saladas, gelados ou cocktails (com vodka, baunilha, limão, gengibre e mel).

Originating from the nectar of eucalyptus flowers, this honey is aromatic and presents with a light brown tone, full aroma, and taste that blends beautifully with other ingredients. With its many health benefits, this eucalyptus honey is considered a anti-inflammatory, antiseptic, antibacterial, and stimulating product.

The 'passa' pear comes from trees at 'São Bartolomeu' in Portugal's mainland. These fruits are of a regional variety and produced in young and compact orchards. The pears are carefully harvested and dried through a particular process that causes changes in flavor, color, and texture, from the fresh pear to the 'passa' pear. The result is 'passa' pear, with a reddish brown color and unique organoleptic properties, elastic, sweet and delightfully tasty.

This combination results in a product that is highly energetic and of sweet flavor. It's perfect for revitalizing your energy losses after a gym session. It's a perfect combination with bruschetta, rustic bread, sandwiches, peach with mascarpone and honey, grilled shrimp, lobster spaghetti or salads, ice-creams, or in your favorite cocktails (with vodka, vanilla, lemon, ginger and honey).

Composição: Mel (95%) e pera 'passa' (5%)

Declaração nutricional média por 100 g / 3.53 oz : Energia 1295 kJ / 310 kcal ; Lípidos 0.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 77.8 g , dos quais açúcares 75.1 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Honey (95%) and 'passa' pear (5%).

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1295 kJ / 310 kcal ; Fats 0.0 g / 0.0 oz, which fat acids saturates 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 77.8 g / 2.8 oz, of which sugars 75.3 g / 2.7 oz ; Proteins 0.6 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz



Mel de Rosmaninho com Maçã e Canela Rosemary Honey with Apple and Cinnamon

Da mistura aromática do mel de rosmaninho com a maçã e canela, de sabor muito reconhecido e apreciado por todos, obtém-se um mel de sabor quente e delicado, com aroma e sabor intenso a canela. Mel claro, de sabor suave e aromático, é recolhido pelas abelhas nos abundantes campos de Rosmaninho, situados nas encostas mais baixas da Serra da Malcata, uma reserva natural com 21.000 hectares.

A maçã desidratada, de origem portuguesa, é finamente cortada em fatias, e resulta de um processo de secagem que reduz para 2% o teor de humidade da fruta, em ambiente controlado, sem adição de açúcares, corantes ou conservantes, resultando num produto 100% natural. A canela, de aroma quente fragrante, com propriedades antifúngicas, antibacterianas e antiparasitas, tem imensos benefícios para a saúde.

Esta combinação é ideal para bruschettas, queijos fortes, carne de porco, sandwiches, banana frita, pera assada ou ainda bebidas como batidos e sangrias.

From the aromatic mixture of rosemary honey and apple with cinnamon, a flavour recognized by everyone, we obtain honey with warm and delicate flavour, with a touch of cinnamon flavour and scent. Light honey, with smooth and aromatic flavuor, collected by honey bees in the abundant fields of rosemary located on the lower slopes of 'Serra da Malcata', in the Northern region of Portugal's mainland, a nature reserve with 21.000 hectares.

The dehydrated apple, of Portuguese origin, is cut into thin slices, and after a drying process that reduce its humidity to 2%, in a controlled environment, without adding any sugar, colouring or conservatives, its created a 100% natural product. The cinnamon, with a warm and fragrant aroma, gives this product antifungal, antibacterial and antiparasitics properties, and also numerous health benefits.

This combination is perfect for bruschetta's, sharp cheese, pork, sandwiches, fried banana, baked pear or beverages such as smoothies and sangrias.



Composição: Mel (99%), maçã com canela (1%).

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1304 kJ / 312 kcal ; Lípidos 0.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 78.1 g , dos quais açúcares 77.7 g ; Proteínas 0.6 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Honey (99%), apple and cinnamon (1%).

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1304 kJ / 311 kcal/ ; Fats 0.0 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 78.1 g / 2.8 oz , of which sugars 77.7 g / 2.7 oz ; Proteins 0.6 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Mel de Flor de Laranjeira com Malagueta

Orange Blossom Honey with Chili

Este mel suave e claro, com tonalidade dourada, misturado com a malagueta desidratada traz a este mel um sabor picante, que contrasta com o sabor doce e característico do mel de flor de laranjeira.

Selecionámos o mais suave mel de Laranjeira do Algarve. Um mel mais claro e suave que o Rosmaninho e que se caracteriza pela sua acentuada acidez. É muito bom para o funcionamento do intestino, além de revigorar a pele e auxiliar no combate às insónias. A malagueta, de cor vermelha intensa é uma especiaria de sabor pungente. O picante das sementes, devido à presença da capsaicina (princípio ativo da pimenta) são acres, provocando localmente estímulo rápido e energético.

Uma mistura ímpar, que resulta num produto único e surpreendentemente agradável, para quem gosta de uma experiência de sabor inesperada. Para degustar com espetadas de camarão com manga, molho de mel e alho para carnes grelhadas, molho de mel com mostarda, molho para chamuças, medalhões de porco com laranja e manga, frango slow cooker com laranja e sementes de sésamo, sopa de laranja e cenoura, salada de espinafres, cocktail de ananás, hambúrgueres. Experimente com queijos azuis e com queijos de cabra frescos.

This soft and shimmering honey, with a golden tone, is mixed with dehydrated chili that brings to the honey a spicy flavour that contrasts with the sweet taste, typical in the orange blossom honey.

We've selected the softest orange blossom honey from 'Algarve', in the Southern region of Portugal's mainland. A lighter and softer honey than rosemary's, with a very acidic taste. It provides among other health benefits such as, a healthy bowel function, invigorates the skin, and even helps to ward off insomnia.

The chili, with an intense red colour, is a pungent spice. The seeds spicy flavour is due to the presence of capsaicin (the active ingredient in pepper) and is the causing agent with a fast and energetic stimulation to metabolism.

Our unique combination results in a unique and surprisingly pleasant product, especially for anyone who enjoys unexpected flavours. With a versatile use from shrimp skewers with mango, honey and garlic sauce for grilled meat, honey and mustard sauce, samosas sauce, pork with orange and mango, slow-roasted chicken with orange and sesame seeds, orange and carrot soup, spinach salads, pineapple cocktails, and burgers, it also pairs exceptionally well with either blue or fresh goat cheese.

Composição: Mel (99.9%) e malagueta (0.1%).

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1293 kJ / 309 kcal ; Lípidos 0.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 78.1 g , dos quais açúcares 78.0 g ; Proteínas 0.5 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Honey (99.9%) and chili (0.1%).

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1293 kJ / 309 kcal ; Fats 0.0 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 78.1 g / 2.75 oz , of which sugars 78.0 g / 2.8 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Mel Multifloral Biológico

Multifloral Biologic Honey



Mel silvestre, colhido na Região das Beiras, Portugal. É obtido através de uma experiente prática de transumância, beneficiando de diferentes florações, incluindo 4 variedades de Urze, Rosmaninho, Eucalipto, Tojo, Malva-rosa, Tomilho, Alecrim e Borragem. Muito suave e delicado, é o mel cujo sabor reúne a preferência do maior número de consumidores. Com reconhecidos benefícios para a saúde, robustece o sistema imunitário, atua como antitussígeno, antisséptico, antioxidante e mineralizante.

O mel biológico é um produto que foi sujeito a regras de produção, que passa pela obrigatoriedade da raça ser autóctone e adaptadas às condições locais. A escolha da instalação dos apiários tem que ter acesso a água e fontes de néctar, provenientes de culturas em Modo de Produção Biológico (MPB) ou vegetação espontânea, e cumprirem as distâncias a focos de contaminação.

Uma experiência de mel sem adição de qualquer outro ingrediente, para apreciadores do mel no seu estado puro, ideal para consumir na preparação de molhos para saladas em molhos de peixe tilápia grelhado, frango marroquino ou em sobremesas como mousse de iogurte com rosa, bolo de coco, muffins de pera, chocolate com amêndoas, cupcakes de alfavaca, pannacotta de alfavaca, brownies. É ainda uma excelente adição ao whisky ou limonadas.

Our wild honey is collected in the 'Beira', at the western region of Portugal's mainland, obtained through an experimental practice of transhumance. This collection technique benefits from the different blooms, which include seven varieties of Heather, Rosemary, Eucalyptus, Tojo, Hollyhock, Thyme and Borage. This honey has a very soft and delicate flavour, preferred by most consumers. It has a worldwide recognition for its health benefits such as capabilities to provide strengthening of the immune system, antitussive, antiseptic, antioxidant properties and also providing help in remineralizing.

This biologic honey's a product that respects the production rules that include the obligation of usage of indigenous species and provide adaptation to local conditions. The choice of the placement and installation of the apiaries must be made with care to specific details such as, have access to water and sources of nectar. It's also needed, in order to honor MBP crops or spontaneous vegetation, to fulfill the distance requirements to any sources of contamination.

This is a unique honey experience without the addition of any other ingredient for the lovers of pure honey. It's ideally enjoyed with salad dressings or grilled tilapia fish, Moroccan chicken, or in desserts such as yoghurt mousse with roses, coconut cake, pear muffins, chocolate with almonds, lavender cupcakes, Lavender Panna Cotta, and brownies. It also is an excellent addition to whisky or lemonade drinks.

Composição: Mel multifloral biológico (100%).

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1293 kJ / 309 kcal; hidratos de carbono 78.0 g , dos quais açúcares 78.0 g; Lípidos 0.1 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Proteínas 0.5 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Multifloral biologic honey (100%).

Average nutritional information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1293 kJ / 309 kcal ; Fats 0.1 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 78.0 g / 2.8 oz , of which sugars 78.0 g / 2.8 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.

Mel de Urzes Serra da Estrela com Baga de Sabugueiro 'Serra da Estrela' Heather Honey with Elderberry

O mel de urzes, proveniente da Serra da Estrela, Portugal, de aroma e sabor marcantes, é uma fonte de energia pelo seu teor de açúcar natural. Um mel adequado a pessoas que preferem produtos menos doces.

O sabugueiro é desde a antiguidade definido como o guardião da saúde. Tem um forte poder corante, conferindo a cor azulada/violeta aos produtos a que são adicionadas. A baga de sabugueiro tem ainda um nível muito elevado de atividade antioxidante e um elevado teor de polifenóis que o tornam o mais antioxidante dos méis. Previne o envelhecimento e as doenças degenerativas.

Misturado com a baga de sabugueiro, de alto poder antioxidante, torna este um produto revigorante, ideal para repor energias no final do dia, acompanhando um crepe ou para preparação de uma bebida relaxante.

The heather honey, collected from 'Serra da Estrela', in the Northern region of Portugal's mainland, has a magnificent flavour and scent, and it's an excellent source of energy because of its high level of natural sugar. This honey is an excellent choice for people who prefer slightly sweet flavours.

The elderberry has been defined as the guardian of health since ancient times. It has a powerful colouring substance, providing a bluish-violet color to the products it is added to. Due to the elderberry combination that we've made, it has anti-inflammatory properties and a high percentage of polyphenols, which make it the most antioxidant-rich honey available. It is also a great preventer of the aging process and degenerative diseases.

Mixed with the elderberry, which has a high antioxidant power, this product becomes invigorating, ideal to recoup your lost energy at the end of a long day. It combines easily with a crepe or in the preparation of a relaxing drink.

Composição: Mel (98%) e baga de sabugueiro (2%).

Declaração nutricional média por 100 g : Energia 1244 kJ / 297 kcal ; Lípidos 0.0 g , dos quais ácidos gordos saturados 0.0 g ; Hidratos de carbono 75.0 g , dos quais açúcares 74.7 g ; Proteínas 0.5 g ; Sal 0.0 g.

Ingredients: Honey (98%) and elderberry (2%).

Nutritional Information per 100 g / 3.53 oz : Energy 1244 kJ / 297 kcal ; Fats 0.0 g / 0.0 oz , of which saturated fat acids 0.0 g / 0.0 oz ; Carbohydrates 75.0 g / 2.7 oz , of which sugars 74.7 g / 2.6 oz ; Proteins 0.5 g / 0.0 oz ; Salt 0.0 g / 0.0 oz.



Pack Experiências de Mel Honey Experiences Pack

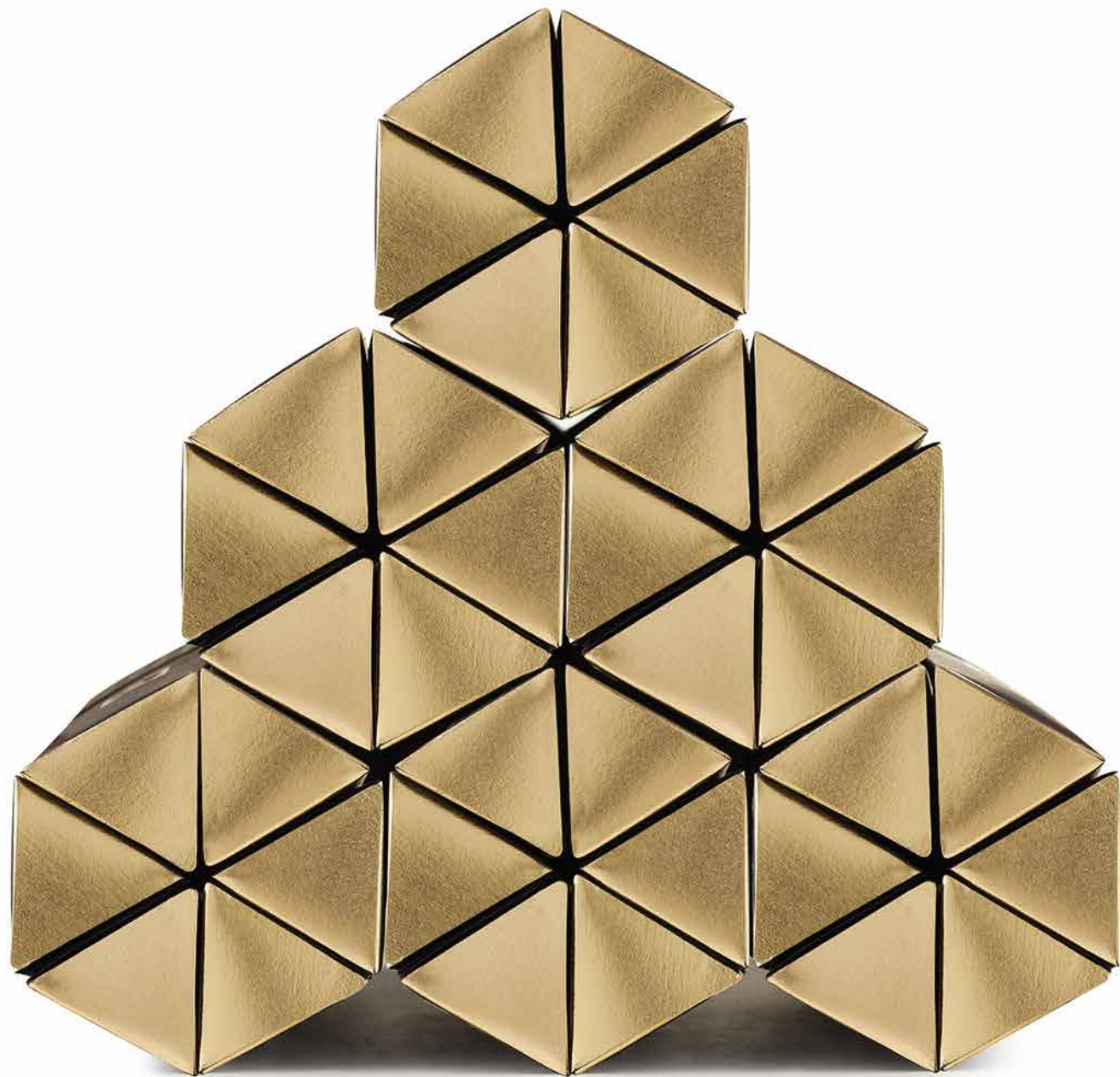
Neste pack de Experiências, combinamos 6 sabores de mel, de diferentes regiões de Portugal aos quais adicionamos frutas desidratadas e especiarias. O Mel biológico multifloral foi deixado ao natural, sem adição de nenhum fruto ou especiaria. Uma Experiência que vai surpreender os apreciadores de mel e de sabores sofisticados. Mel de Flor de Laranjeira com Malagueta, Mel Multifloral Biológico, Mel de Rosmaninho com Maçã e Canela, Mel de Urzes Serra da Estrela com Baga de Sabugueiro, Mel de Eucalipto com Pera Passa, Mel da Serra da Lousã com Gengibre.

In this honey experiences pack, we've combined six honey flavours from the different regions of Portugal and combined them with dehydrated fruits and spices. The Multifloral biologic honey often called wildflower honey, is kept in its natural state, without the addition of any fruit or spice.

An experience that will amaze honeys and sophisticated flavours lovers.

Orange Blossom Honey with Chili, Multifloral Biologic Honey, Rosemary Honey with Apple and Cinnamon, 'Serra da Estrela' Heather Honey with Elderberry, Eucalyptus Honey with 'Passa' Pear, 'Serra da Lousã' Honey with Ginger.







CHÁ OOLONG
com flor de laranjeira
OOLONG TEA
with orange blossom

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

ROSE
BLACK TEA

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ PRETO
café verde
BLACK TEA
with green coffee

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ VERDE
com jasmim
GREEN TEA
with jasmine

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ VERDE
com limão
GREEN TEA
with lemon

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ PRETO
café verde
BLACK TEA
with green coffee

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ VERDE
com limão
GREEN TEA
with lemon

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ PRETO
café verde
BLACK TEA
with green coffee

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ VERDE
com limão
GREEN TEA
with lemon

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ VERDE
com menta
GREEN TEA
with mint

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ PRETO
café verde
BLACK TEA
with green coffee

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

CHÁ VERDE
com limão
GREEN TEA
with lemon

6
meia-duzia

CHÁ
TEA

Sendo o chá uma bebida consumida há vários séculos, hoje em dia continua a ser a segunda mais consumida no mundo, depois da água. Esta popularidade resulta não só das suas propriedades de sabor mas também dos inúmeros benefícios que apresenta para a saúde.

Os chás aromáticos meia.dúzia® resultam da mistura de diferentes frutas, flores e especiarias com quatro das mais populares variedades de chás: Verde, Preto, Rooibos e Oolong.

As misturas resultam em infusões aromáticas que podem ser consumidas quentes ou geladas.

Tea is a beverage consumed by many throughout the world over for centuries, and today is still the second most consumed drink in the world, only after water. This popularity comes not only from its variety of flavours, but also from the many health benefits it offers.

The wonderfully aromatic teas by meia.dúzia® result from the combination of different fruits, flowers, and spices with four of the most popular tea kinds: Green, Black, Rooibos and Oolong.

These combinations result in our aromatic infusions that can be consumed either hot or chilled.

CHÁS AROMÁTICOS
AROMATIC TEAS

CHÁ VERDE

com JASMIM

GREEN TEA
with jasmine

EAN 05600364940575

CHÁ VERDE

com ANANÁS

GREEN TEA
with pineapple

EAN 05600364940568

CHÁ PRETO

com maçã verde

BLACK TEA
with green apple

EAN 05600364940513

CHÁ VERDE

com CITRINOS

GREEN TEA
with citrins

EAN 05600364940360

CHÁ OOLONG

com FLOR DE LARANJEIRA

OOLONG TEA
with Orange blossom

EAN 05600364940544

CHÁ PRETO

com MARACUJÁ

BLACK TEA
with passion fruit

EAN 05600364940537

CHÁ PRETO

com PÊSSEGO

BLACK TEA
with peach

EAN 05600364940520

CHÁS PRETOS

com FRUTOS VERMELHOS
ORQUIDEAS e ESPECIARIAS

BLACK TEAS
with red fruits, spices
and orchids

EAN 05600364940377

CHÁ VERDE

com menta e rosas

GREEN TEA
with mint and roses

EAN 05600364940407

CHÁS VERDES

com FRUTOS VERMELHOS
e CITRINOS

GREEN TEAS
with red fruits
and citrins

EAN 05600364940391

ROOIBOS

com PEDAÇOS DE CHOCOLATE
AMENDOÁ e HORTELÃ PIMENTA

ROOIBOS
with chocolate pieces
almond and peppermint

EAN 05600364940384

MISTURA DE CHÁS

com FRUTOS DOS BOSQUES
e PÉTALAS DE CENTAUREA AZUL

TEAS BLEND
with forest fruits and
blue cornflower petals

EAN 05600364940414

Chá Verde com Jasmim

Green Tea with Jasmine

Este delicioso chá verde misturado com Jasmim da China, resulta numa infusão de sabor delicado e refrescante, ligeiramente doce e bastante aromático. Na China, é um costume oferecer este chá como forma de dar as boas-vindas a convidados. É ideal quando servido com scones com topping de Doce Extra de Cereja do Fundão com Brandy ou macarrons com recheio de Chocolate São Tomé com Maracujá.

A nível de saúde, os benefícios do chá verde com jasmim são inúmeros. Este ajuda o sistema imunitário no combate a bactérias e na prevenção de constipações e gripes. Ajuda também na perda de peso, devido à presença de catequinas na sua composição, que aceleram o metabolismo. Tem propriedades de aromaterapia, com estudos a suportar que o simples aroma do jasmim ajuda a baixar a tensão arterial. Possui qualidades calmantes, reduzindo assim também o stress e de carácter anti-depressivo. Beneficia na redução dos níveis de colesterol no sangue, sendo o chá verde muito rico em antioxidantes, que ajuda a prevenir o risco de cancro, e retarda o envelhecimento, devido ao combate aos radicais-livres, e melhora a circulação sanguínea.

This delicious mix of green tea with jasmine, from China, results in an infusion with a delicate and refreshing flavour that is slightly sweet, and very aromatic. In China, it's a tradition to offer this tea as a welcome gift to your visitors. It's ideal when served with scones with 'Fundão' cherry extra jam with brandy or with macaroons with 'São Tomé' dark chocolate with a passion fruit filling.

The benefits of green tea with jasmine to one's health are countless. Some of these health benefits come from helping the immune system by fighting bacteria, preventing colds and flues, helping with weight loss because of the catechins in its composition, and accelerating the metabolism. Its properties are naturally aromatherapeutic, backed by studies supporting that the simple jasmine scent can help lower blood pressure and has relaxing properties. It also helps reducing daily stress, providing anti-depressant properties and reducing cholesterol levels. Being a highly rich source of antioxidants, the green tea helps preventing the risk of cancer by slowing down the aging effects protecting the organism from free radicals and also helping to lower blood pressure.

Ingredientes: Chá verde e jasmim.

Ingredients: Green tea and jasmine.



Chá Verde com Ananás

Green Tea with Pineapple

Este chá verde delicadamente perfumado com aroma e pedaços de ananás, apresenta um sabor frutado e ligeiramente adocicado. Acompanhamento perfeito para bolos de chocolate com recheio de Doce extra de Ananás dos Açores com Erva-Príncipe ou trufas de chocolate com Chocolate Negro São Tomé com Ananás dos Açores. O chá verde com ananás é reconhecido pelas suas características que ajudam a combater a retenção de líquidos e, consequentemente, a celulite. Previnem o envelhecimento da pele devido às suas propriedades anti-inflamatórias.

This delicately scented Green tea with an aroma and bits of pineapple has a fruity and slightly sweet flavour. It's perfect to accompany chocolate cake with a filling of Azores pineapple extra jam with lemongrass or even chocolate truffles with 'São Tomé' Dark Chocolate with Azores Pineapple.

The green tea with pineapple is recognized for its fluid retention fighting characteristics and therefore helping in the cellulite reduction, and preventing the aging of the skin due to its high anti-inflammatory properties.



Ingredientes: Chá verde e ananás.
Ingredients: Green tea and pineapple

Chá Preto com Maçã Verde

Black Tea with Green Apple

Este chá preto aromatizado com pedaços de maçã verde apresenta características ímpares que permite que seja bebido quente ou gelado, realçando diferentes sensações dependendo da utilização, mas mantendo as suas qualidades únicas de sabor e aroma. Ideal para acompanhar lanches, nomeadamente, com muffins recheados com Doce Extra de Maçã Bravo de Esmolfe com canela.

Os seus constituintes incluem antioxidantes, minerais, aminoácidos e vitaminas B, C e E, pelo que não é surpresa que ajuda no fortalecimento do sistema imunitário, ajuda a combater inflamações, como artrites, e ajuda a descer os níveis de colesterol.

This scented Black tea with pieces of green apple, offers a unique featured that makes it pleasantful drink both hot or cold, highlighting its different properties depending on how you choose to consume it, yet keeping the unique flavour and aroma qualities. It's ideal to taste during the afternoon, along with muffins filled with 'Bravo de Esmolfe' extra jam with cinnamon.

It has antioxidants, minerals, amino acids and vitamins B, C and E, so it comes as no surprise that it helps to strengthen the immune system, fight inflammations as arthritis and reducing the cholesterol levels.

Ingredientes: Chá preto e maçã verde.
Ingredients: black tea and dried green apple.



Chá Verde com Citrinos

Green Tea with Citrus



Este chá verde delicadamente misturado com citrinos, confere ao chá verde uma ligeira acidez. Esta infusão é ideal para o pequeno almoço ou lanche, servida quente e acompanhando na perfeição galettes recheadas com Doce Extra de Dióspiro e Laranja com Noz e Moscatel do Douro, torradas com Doce Extra de Banana e Clementina com Rum ou cupcakes com Chocolate Negro São Tomé com Amora, Avelã e Noz Moscada. É também um acompanhamento perfeito para almoços ou jantares, quando servido gelado.

O chá verde é reconhecido pelas suas capacidades anti-oxidantes e estudos recentes indicam que a adição de citrinos a este chá torna-o ainda mais saudável, reforçando todas as suas propriedades naturais.

This delicate mix of Green tea with citrus, provides to this tea some acidity. The infusion is ideal for breakfast, served warm and with galettes filled with persimmon and orange extra jam with walnuts and 'douro' muscatel fruit jam, toasts with banana and clementine with rum fruit jam, ou 'São Tomé' Dark Chocolate with Blackberry, Hazelnut and Nutmeg fruit jam filled cupcakes. It's also a perfect drink for lunch or dinner when served chilled.

The green tea is recognized by its antioxidant properties, and recent studies indicate that the addition of citrus to this tea makes it even more healthy, reinforcing all its natural properties.

Composição: Chá verde, aroma natural a citrinos, raspa de laranja, raspa de limão e pétalas de malmequer.
Ingredients: green tea, citrus natural flavours, orange and lemon peel, and marigold petals.

Chá Oolong com Flor de Laranjeira Oolong Tea with Orange Blossom

Este chá oolong aromatizado com pétalas de flor de laranjeira, resulta numa mistura extremamente aromática e numa experiência de sabores ligeiramente cítrica e delicada. Ideal para consumir no pequeno almoço, acompanhado de scones com Doce Extra de Amora, Avelã e Noz-Moscada.

Esta mistura apresenta características antioxidantes que ajudam a retardar o envelhecimento da pele, a acelerar o metabolismo, reduzir o stress e aumentar a capacidade de concentração.

This oolong tea is scented with petals of orange blossom, resulting in a mixture which is extremely aromatic and giving an experience with a slightly citric and delicate flavour. It is ideal to consume at breakfast, along with scones with blackberry extra jam, with walnut and nutmeg as topping.

This mixture presents antioxidant properties which help delay the aging of the skin, accelerating the metabolism, reducing stress and helping focus capacity.

Ingredientes: Chá oolong, pétalas e aroma de flor de laranjeira.
Ingredients: oolong tea and orange blossom flavour and petals.



Chá Preto com Maracujá Black Tea with Passion Fruit

Este chá preto aromatizado com maracujá e pétalas de malmequer, que resulta numa infusão de aroma frutado e sabor exótico, ideal para acompanhar bolo de laranja com recheio de Chocolate Negro São Tomé com Maracujá.

O chá preto apresenta níveis altos de cafeína, razão pela qual este chá é um estimulante do sistema nervoso central, sendo ideal para consumir ao pequeno almoço. Previne o envelhecimento da pele, devido à presença de antioxidantes na sua constituição, acelera o metabolismo e ajuda a hidratar o organismo.

This black tea with passion fruit flavour and marigold petals results in an infusion with a fruity aromatic and exotic flavour. It's ideal for orange cake filled with 'São Tomé' Dark Chocolate with Passion Fruit.

This black tea has high levels of caffeine, the reason this tea is a stimulant for the central nervous system so it is ideal to enjoy at breakfast. It prevents the aging of the skin due to the presence of antioxidants, accelerates the metabolism, and helps to hydrate you.



Ingredientes: Chá preto, aroma a maracujá e pétalas de malmequer.
Ingredients: black tea, passion fruit flavours and marigold petals.

Chá Preto com Pêssego

Black Tea with Peach

Este chá preto aromatizado com pêssego e pétalas de malmequer, apresenta um sabor delicado e ligeiramente doce. Quando servido quente, é perfeito para acompanhar macarrons de limão recheados com Doce Extra de Pêra Rocha e Groselha com Cidreira e Limonete. Pode também ser servido gelado, com um pouco de mel multifloral biológico para adoçar, sendo neste caso perfeito para acompanhar almoço e jantar. Esta infusão mantém as propriedades do chá preto como antioxidante, antiolesterol, anticancerígeno, antiobesidade, rejuvenescedor e hipoglicemiante.

This black tea with peach flavour and marigold petals presents with a delicate and slightly sweet flavour. When served hot, it is perfect with lemon macaroons filled with 'Rocha' pear and redcurrant extra jam with melissa and verbena. It can also be served cold, with a touch of multifloral biologic honey, and it's just perfect for your lunch or dinner.

This black tea mixture keeps all the black tea properties as an antioxidant, anti-cholesterol, anti-cancerigenous, anti-obesity, rejuvenating and hypoglycemic.

Ingredientes: Chá preto, aroma a pêssego e pétalas de malmequer.
Ingredients: black tea, peach flavour and marigold petals.



20gr | 0,71Oz

6 Un.

Kg

224gr | 8,61Oz

DAY

840

EAN

05600364940520

Chás Pretos com Frutos Vermelhos, Orquídeas e Especiarias Black Tea with Red Fruits, Orchids and Spices

Uma cuidadosa mistura de chás pretos provenientes da China, Ceilão e Índia, delicadamente misturados com frutos vermelhos, orquídeas e especiarias. Resulta numa infusão muito aromática e com um sabor único. Ideal para degustar como acompanhamento de todo o tipo de bolos. Esta mistura apresenta uma forte componente antioxidante, uma vez que alia as propriedades antioxidantes do chá preto às dos frutos vermelhos.

This is a smooth black teas blend, combining teas from China, Sri Lanka, and India, with a delicately mixture of red fruits, spices, and orchids. This wonderful combination results in an aromatic infusion with a unique taste. It's a perfect combination for all varieties of cakes and pastries.

This mixture has a strong antioxidant component, as it brings together the antioxidant properties of black tea to those of the red fruits.



Composição: Chás pretos, ruibarbo, frutos vermelhos e exóticos, manga, canela, jasmim, baunilha e aromas de citrinos, pedaços de fruta e pétalas.

Ingredients: black tea, rhubarb, red and exotic fruit, mango, cinnamon, jasmine, vanilla flavour, and citrus flavour, fruit pieces and petals.

Chá Verde com Menta e Rosas

Green Tea with Mint and Roses

Esta delicada mistura de chá verde com a frescura da menta e a doçura das rosas, resulta numa infusão com um aroma intenso e um sabor ligeiramente floral e doce. A sua frescura faz com que seja um acompanhamento perfeito para cupcakes com Doce Extra de Groselha e Framboesa com Lúcia-lima.

Esta infusão mantém as propriedades naturais do chá verde, que protege as células do organismo, retarda o envelhecimento celular, combate o colesterol, previne doenças cardiovasculares e ajuda na prevenção de vários tipos de cancro.

This delicate green tea blend, accentuated with a mild hint of fresh mint and the sweet scent of roses, results in an infusion with an intense aroma and a slightly floral sweet flavour. Its freshness makes it the perfect pairing for cupcakes with raspberry and red currant extra jam with melissa and verbena.

This infusion keeps the properties of the green tea, which protects the cells of the organism, slows the aging of cells, fights cholesterol, prevents heart disease and helps prevent many kinds of cancer.

Composição: Chá verde, hortelã-pimenta, menta, pétalas de rosas, flor de laranjeira e aroma a rosa.
Ingredients: green tea, pepper mint, mint, rose's petals, orange blossom, and rose flavour.



20gr | 0,71Oz



6 Un.



224gr | 8,61Oz



840

EAN

05600364940407

Chás Verdes com Frutos Vermelhos e Citrinos Green Tea with red Fruits and Citrus

Esta delicada mistura de chás verdes da China e do Japão, combinados com o aroma de citrinos e frutos vermelhos, resulta num chá com aroma e sabor frutados, ideal para acompanhar bolo de laranja recheado com Chocolate Negro São Tomé com Laranja. As propriedades do chá verde são reforçadas pelos antioxidantes dos frutos vermelhos e vitaminas presentes nos citrinos.

This delicate green tea blend from China and Japan, combined with the citrus and red fruits aromas, results in a tea with fruity flavours and pleasant aromas. It pairs ideally with an orange cake filled with 'São Tomé' Dark Chocolate with Orange. The properties of the green tea are reinforced by the oxidants present in the red fruits and the vitamins present in the citrus.



Composição: Chá verde, pétalas de rosas, papaia, aroma de citrinos e frutos vermelhos.
Ingredients: green tea, rose's petals, papaya, citrus flavour, and red fruits flavour.

Chá De Rooibos com Pedacos de Chocolate, Amêndoa e Hortelã-Pimenta

Rooibos Tea with Chocolate Pieces, Almond and Peppermint

Esta deliciosa mistura de chá com pedaços de chocolate, amêndoa e hortelã-pimenta, resulta numa infusão de características únicas, aromática e com um sabor fresco. Ideal para acompanhar bolo de amêndoa recheado com Chocolate Negro São Tomé com Mirtilo e Vinho do Porto.

O chá rooibos apresenta diversos benefícios para a saúde, ajudando a atenuar problemas digestivos e intestinais, a fortalecer dentes e ossos, tem efeito antioxidante e anti-radicais livres, é remineralizante. Auda a emagrecer, por ser um diurético leve, equilibra o sistema nervoso e não possui cafeína, pelo que pode ser consumido por hipertensos.

This delicious rooibos tea blend with chunks of rich chocolate, almond, and a hint of peppermint, results in a uniquely aromatic and filled with fresh flavours infusion. It's ideal to sip along with an almond cake filled with 'São Tomé' Dark Chocolate with Blueberry and Port Wine.

The rooibos tea offers many health benefits such as helping to attenuate digestive and intestinal issues, strengthening teeth and bones by remineralizing them, fighting free radicals with its antioxidants properties, contributing to weight loss by acting as a soft diuretic, helping to balance the central nervous system, yet without any caffeine. It can be consumed by the hypertensive person.

Composição: Chá de Rooibos, chocolate, amêndoa e hortelã-pimenta.
Ingredients: rooibos tea, chocolate pieces, almond, and peppermint.



20gr | 0,71Oz

6 Un.

Kg

224gr | 8,61Oz

DAY

840

EAN

05600364940384

Mistura de Chás com Frutos do Bosque e Pétalas de Centáurea Azul Teas Blend with Forest Fruits and Blue Cornflower Petals

Esta excelente mistura de chás pretos vindos de jardins de elevadas altitudes, aromatizado e decorado com frutos do bosque e pétalas de centáurea azul, que conferem a esta infusão um aroma floral e um sabor delicado. Ideal para degustar com brownies com cobertura de Doce Extra de Amora com Alfazema. Apresenta inúmeros benefícios para a saúde devido às propriedades anti-inflamatórias, aceleradoras do metabolismo e facilitadoras da digestão.

This superbly blended black teas, combines a variety of high altitude teas flavoured with a hint forest fruits, finishing with the wonderful aroma of blue cornflower petals, that adds to it a delicate flavour. It's ideal to enjoy with brownies with blackberry extra jam with a lavender topping. It presents many benefits to health due to its anti-inflammatory properties, accelerating the metabolism and helping digestion.



Composição: Chás pretos, frutos do bosque e pétalas de centáurea azul.
Ingredients: black tea, black fruits, and blue cornflower petals.

PACK N.º 1 Experiências de Chás

PACK N.º 1 Tea Experiences

Experiências de Chás com fortes aromas frescos de citrinos, menta, misturas com flores e especiarias..

Experiences of teas with strong fresh aromas of citrus, mint and mixtures with flowers and spices.



Chá verde com citrinos.

Chás pretos com frutos vermelhos, orquídeas e especiarias.

Chá verde com menta e rosas.

Chás verdes com frutos vermelhos e citrinos.

Rooibos com pedaços de chocolate, amêndoa e hortelã-pimenta.

Mistura de chás com frutos do bosque e pétalas de centáurea.

Green tea with citrus.

Black teas with red fruits, orchids and spices.

Green tea with mint and roses.

Green teas with red fruits and citrus.

Rooibos tea with chocolate pieces, almond and peppermint.

Tea blend with forest fruits and blue cornflower petals.



20gr | 0,71Oz



6 Un.



244gr | 8,61Oz



840

EAN

05600364940278

PACK N.º 2 Experiências de Chás
PACK N.º 2 Tea Experiences

Experiências de Chás aromáticos e frutados.

Aromatic and fruity tea experiences.



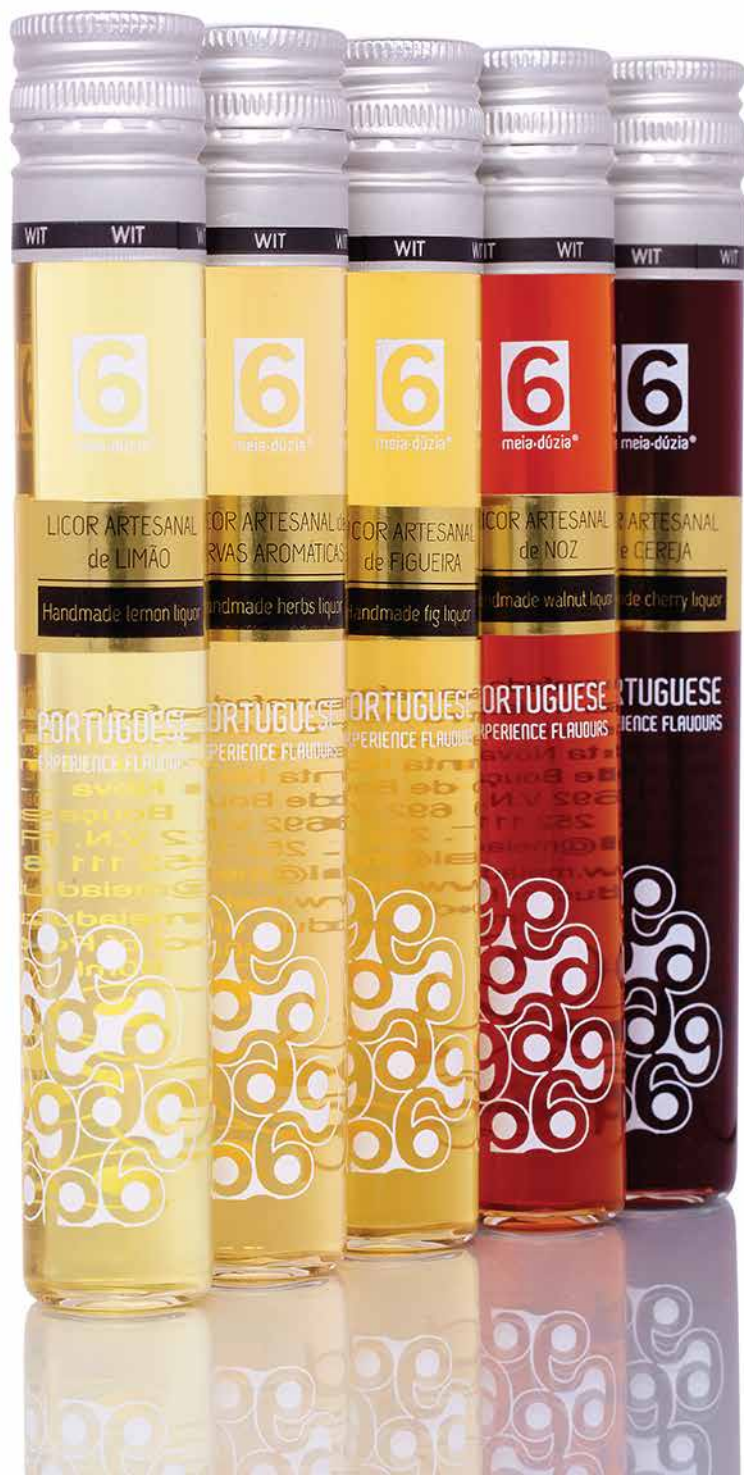
Chá Verde com Jasmim.
Chá Verde com Ananás.
Chá Preto com Maçã Verde.
Chá Oolong com Flor de Laranjeira.
Chá Preto com Maracujá.
Chá Preto com Pêssego.

Green tea with Jasmin.
Green tea with Pineapple.
Black tea with Green Apple.
Oolong tea with Orange Blossom.
Black tea with Passion Fruit.
Black tea with Peach.

Os licores são utilizados desde a Idade Média, altura em que chegaram mesmo a ser considerados medicamentos poderosos, pois resultavam da mistura do álcool com diversas ervas e frutos. Hoje em dia, não são utilizados como medicamentos mas sim como digestivos. Geralmente são consumidos após as refeições, na confeção de bombons ou como parte integrante de diversos cocktails. Os licores meia.dúzia® são produzidos artesanalmente, resultando em bebidas com elevadas propriedades aromáticas e sabores únicos.

Liqueurs have been drunk since the Middle Age, when they were actually considered as powerful medication, as they resulted from the combination of alcohol, herbs and fruits. Nowadays, they're no longer used for medicinal purposes but rather as digestive drinks, usually appreciated after meals, in chocolates, or as a part of a variety of specialized cocktails. meia.dúzia®'s liqueurs are artisanal, resulting in drinks with highly aromatic properties and unique flavours..

LICORES ARTESANAIS
HANDMADE LIQUEURS



LICOR ARTESANAL
de POEJO

Handmade
pennyroyal liquor

EAN 05600364940490

LICOR ARTESANAL
de TANGERINA

Handmade
tangerine liquor

EAN 05600364940506

LICOR ARTESANAL
de LIMÃO

Handmade
lemon liquor

EAN 05600364940346

LICOR ARTESANAL de
ERVAS AROMATICAS

Handmade
aromatic
herbs liquor

EAN 05600364940445

LICOR ARTESANAL
de FIGUEIRA

Handmade
fig tree liquor

EAN 05600364940322

LICOR ARTESANAL
de BOLOTA

Handmade
acorn liquor

EAN 05600364940483

LICOR ARTESANAL de
AMORAS SILVESTRES

Handmade
blackberries liquor

EAN 05600364940469

LICOR ARTESANAL
de MORANGO

Handmade
strawberry liquor

EAN 05600364940452

LICOR ARTESANAL
de NOZ

Handmade
walnut liquor

EAN 05600364940353

LICOR ARTESANAL
de CEREJA

Handmade
cherry liquor

EAN 05600364940438

LICOR ARTESANAL
de CAFÉ

Handmade
coffee liquor

EAN 05600364940476

LICOR ARTESANAL de
CHOCOLATE e LEITE

Handmade
chocolate and
milk liquor

EAN 05600364940339

Licor Artesanal de Poejo

Handmade Pennyroyal Liqueur

Licor artesanal de poejo obtido a partir da maturação da planta de poejo em aguardente de figo. Esta planta de sabor fresco confere ao licor um sabor e aroma inconfundível, bastante aromático. Pode ser bebido simples ou incorporado em diferentes cocktails, combinando bem em caipirinhas. Deve beber-se fresco.

Pennyroyal artisanal liqueur's obtained from the pennyroyal plant (of the mint family) maturation process and fig brandy. This plant gives to the liqueur a fresh flavour, with an unmistakable very aromatic flavour! It can be served both chilled or straight up, with a variety of cocktails, but combines best with the chilled Caipirinha's cocktail.



Ingredientes: Aguardente de figo, açúcar, água e aroma natural de poejo.. 18% Alc./Vol.
Ingredients: fig drandy, sugar, water, pennyroyal natural flavor. 18% Alc./Vol.

Licor Artesanal de Tangerina

Handmade Tangerine Liqueur

Este licor é obtido pela maturação da tangerina em aguardente de figo. A tangerina confere a este licor o sabor levemente cítrico tão característico deste fruto, podendo ser degustado simples ou em misturas, tais como licor artesanal de tangerina com champanhe, margaritas ou com martini e sumo de manga.

The liqueur taste's obtained from the tangerine maturation process in fig. The tangerine gives to this unique liqueur a very savoury light citrus aroma and pleasant taste. This liqueur can be served both chilled and straight up, with a variety of drinks such as with champagne, margaritas, martini, and mango juice.



Ingredientes: Aguardente de figo, açúcar, água e aroma natural de tangerina.. 18% Alc./Vol.
Ingredients: fig brandy, sugar, water, tangerine natural flavor. 18% Alc./Vol.

Licor Artesanal De Limão

Handmade Lemon Liqueur

Este licor é obtido a partir da maturação de limão em álcool e água, não contendo outro tipo de aromas além do limão, daí o seu sabor tão acentuado. Ideal para degustar simples, fresco, ou misturando com Martini, Gin ou Sangria. Pode também ser o complemento perfeito para acentuar o sabor de gelado de limão.

This intensely-lemony flavoured liqueur's made from sun-ripened lemons, that have been left to grow to full maturity on the tree, alcohol, sugar and water. No other ingredients are used to intensify this full bodied and palate-cleansing liqueur. It's ideally served both chilled or straight up, or even mixed with Martini, Gin or Sangria. It can also be the perfect complement to highlight the lemon flavour in lemon ice-cream.

Ingredients: limão, açúcar, álcool e água. 16,2% Alc./Vol.
Ingredients: lemon, sugar, alcohol, and water. 16,2% Alc./Vol.



60ml | 2,03Oz



6 Un.



785gr | 27,69Oz



840

EAN

05600364940346

Licor Artesanal de Ervas Aromáticas

Handmade Aromatic Herbs Liqueur

Este licor é obtido da combinação de diferentes ervas aromáticas como a cidreira, o funcho e coentros, resultando num licor com um sabor único. Pode ser degustado simples ou em cocktails, combinando bem com Blue Curaçao e sumo de frutos vermelhos.

This liqueur's made from combining different herbs such as melissa, fennel and coriander, giving it a unique mixture of flavours. It can be served straight up or in a variety of cocktails, but combining superbly with Blue Curaçao and red fruits juice.



Ingredients: Funcho, álcool, água, açúcar, coentros e cidreira. 13,7% Alc./Vol.
Ingredients: fennel, alcohol, water, sugar, coriander, and lemon balm. 13,7% Alc./Vol.

Licor Artesanal de Figueira

Handmade Fig Tree Liqueur

Este delicioso licor é obtido a partir de folhas e rebentos da árvore da figueira, com um subtil aroma de baunilha. Pode ser consumido simples ou em misturas, combinando bem com vodka.

Este delicioso licor es obtenido de las hojas y brotes de la higuera, con un sutil sabor a vainilla. Se puede consumir simples o mezclado, combinando bien con el vodka.



Ingredients: Folhas e rebentos da árvore da figueira, álcool, açúcar, água e baunilha. 24,2% Alc./Vol.
Ingredients: leaves and shoots of the fig tree, alcohol, sugar, water, and vanilla. 24,2% Alc./Vol.

Licor Artesanal de Bolota

Handmade Acorn Liqueur

Este licor de bolota é feito apenas com ingredientes naturais. Nenhum outro ingrediente é adicionado para realçar o sabor característico da bolota. Ideal para consumir individualmente ou para adicionar ao seu cocktail favorito. Acompanha bem com o cocktail Daiquiri.

This acorn liqueur's made from all natural ingredients. No other ingredients are used to enhance the acorn characteristic flavour. It's ideally served straight up or added to your favourite cocktail. It's also an excellent combination for that perfect Daiquiri.



Ingredientes: Aguardente de figo, açúcar, água e aroma natural de bolota. 18% Alc./Vol.
Ingredients: fig brandy, sugar, water and acorn natural flavor. 18% Alc./Vol.

Licor Artesanale de Amoras Silvestres

Handmade Blackberries Liqueur

Este delicioso licor é obtido da junção de amoras frescas silvestres, com aguardente de figo e açúcar. Acompanhamento ideal para Margaritas, podendo também ser degustado simples, fresco.

This delicious liqueur's produced from fresh wild blackberries, fused with fig brandy, and sugar. It's ideal served with Margaritas but can also be served straight up and chilled.



Ingredientes: Aguardente de figo, açúcar, água e aroma natural de morango. 18% Alc./Vol.
Ingredients: brandy liqueur, sugar, water and blackberries natural. 18% Alc./Vol.

Licor Artesanal de Morango

Handmade Strawberry Liqueur

Este licor é obtido através da maturação de morangos frescos em aguardente de figo e açúcar. Pode ser servido simples, desde que fresco, sendo também apreciado quando misturado com champanhe e em diversos cocktails.

This liqueur's obtained from the fresh strawberries maturation process with fig brandy and sugar. It can be served straight up and chilled, but is also a wonderful surprise when mixed with champagne and other cocktails.



Ingredientes: Aguardente de figo, açúcar, água e aroma natural de morango. 18% Alc./Vol.
Ingredients: fig brandy, sugar, water and strawberries natural flavor. 18% Alc./Vol.

Licor Artesanale de Noz

Handmade Walnut Liqueur

Este licor é obtido a partir da maturação de noz em álcool e açúcar, com ligeiro aroma de canela e cravinho. Ideal para degustar fresco, simples, podendo também ser usado para dar um toque diferente a diversas misturas, nomeadamente conferindo propriedades mais aromáticas à sangria. Deve beber-se fresco ou com uma pedra de gelo antes das refeições como aperitivo. À temperatura ambiente, pode ser consumido como digestivo.

This liqueur's is made from walnuts, sugar, and alcohol. It carries a slight touch of cinnamon and cloves flavour. Ideally tasted chilled fresh and pure, it can be used to add that unique touch to many of your favourite mixtures, like adding a more aromatic component to sangria. It can be enjoyed chilled with ice before the meals, as an appetizer, or at room temperature after meals as a digestive.



Ingredients: Nozes, álcool, açúcar, canela e cravinho. 24,5% Alc./Vol.
Ingredients: walnuts, alcohol, sugar, cinnamon, and cloves. 24,5% Alc./Vol.

Licor Artesanal de Cereja

Handmade Cherry Liqueur

Este licor é obtido através de cereja, com aromas de cravinho e canela. Pode ser consumido fresco, simples ou em diferentes combinações de cocktails. Geralmente combina bem com vodka e whisky. Poderá ainda utilizar para recheio de bombons.

This cherry liqueur's obtained from fresh cherries, cloves, and cinnamon aromas. It can be served straight up or chilled, or in different cocktail mixtures, combined with vodka or with your favorite whisky. It can also be used for chocolate fillings.



Ingredients: cereja, álcool, açúcar, água, canela e cravinho. 13,8% Alc./Vol.
Ingredients: cherries, alcohol, sugar, water, cinnamon, and cloves. 13,8% Alc./Vol.

Licor Artesanal de Café

Handmade Coffe Liqueur

Este licor artesanal obtido a partir de grãos de café, aguardente de figo e açúcar. Combina bem em cocktails com vodka preta, Baileys e whisky. Pode também ser consumido simples. Deve ser servido fresco.

This artisanal liqueur's made with coffee grains, fig brandy and sugar. It combines well in cocktails with black vodka, baileys, and whisky. It can also be served simple, straight up or chilled.



Ingredientes: Aguardente de figo, açúcar, água e aroma natural de café. 18% Alc./Vol.
Ingredients: fig brandy, sugar, water, natural coffee flavour. . 18% Alc./Vol.

60ml | 2.03Oz



6 Un.



785gr | 27.69Oz



840

EAN

05600364940476

Licor Artesanal de Chocolate e Leite

Handmade Chocolate Milk Liqueur

Este licor é obtido a partir de leite, limão, chocolate e baunilha, que lhe conferem um aroma característico. Combina bem com cocktails que incluam limoncello, licor de café e vodka. Pode também ser consumido simples, desde que fresco.

This liqueur's obtained from milk, lemon, chocolate, and vanilla, resulting in a very special aroma. It combines superbly with cocktails that include limoncello, coffee liqueur and vodka. It can also be served simple, straight up or chilled.



Ingredients: Leite Pasteurizado, álcool, açúcar, limão, chocolate e baunilha. 10,5% Alc./Vol.
Ingredients: pasteurized milk, alcohol, sugar, lemon, chocolate, and vanilla. 10,5% Alc./Vol.

PACK N.º 1 - Experiências de Licores Artesanais
PACK N.º 1 - Handmade Liqueur Experiences



Composição: 6 unidades de licor diverso
Composition: 6 units fo diverse liqueurs

PACK N.º 2 - Experiências de Licores Artesanais
PACK N.º 2 - Handmade Liqueur Experiences



Composição: 6 unidades de licor diverso
Composition: 6 units fo diverse liqueurs



Agora em tamanho unidose de 20 g, alguns sabores de doces de fruta, chocolates e mel. Supreenda os seus clientes com experiências de sabores diferentes com uma embalagem de design único, prática e higiénica. Pode utilizar nos pequenos almoços, como acompanhamento de pratos de carne, peixe ou saladas. Como cobertura para gelados, queijos, presuntos, crepes, tostas, scones.

Now some of our fruit jam flavours, chocolates, and honey are available in a 20 g size unit. Surprise your customers with our different flavour experiences and unique package design that is both practical and hygienic. You can use our all of our products as supplements for your favourite breakfast dish, meat dishes, fish, and salads. You can also take your deserts over-the-top using them as toppings for ice-cream, cheese, ham, pancakes, toast and scones, among many others.

CANAL HOTELARIA
HORECA CHANNEL



EAN 05600364940933



EAN 05600364940902



EAN 05600364940919



EAN 05600364940926



EAN 05600364940940



EAN 05600364940957

Doce Extra de Ananás dos Açores com Erva-príncipe Azores Pineapple Extra Jam with Lemongrass

O ananás dos Açores é um fruto de qualidades ímpares. Um sabor agri-doce sui generis e um aroma muito agradável.

Associado à erva-príncipe, de sabor refrescante a limão realça as qualidades e sabor do fruto do qual resulta este doce.

The fragrant of the Azores pineapple has a magnificent floral quality flavour that bursts out when complemented with lemongrass.

The sweet, lemony scent of the lemongrass makes this combination and exquisite fruit jam you'll want to eat straight out of the tube.



Ingredientes: Ananás dos Açores (55%), açúcar, gelificante (pectina), sumo de limão e erva-príncipe (2.5%). Preparado com 55 g de frutos por 100 g. Contém 60 g de açúcar por 100 g.

Ingredients: Azores pineapple (55%), sugar, gelling agent (pectin), lemon juice and lemongrass (2.5%). Prepared with 55 g / 1.94 oz of fruits per 100 g / 3.53 oz. Total sugar content 60 g / 2.12 oz per 100 g / 3.53 oz.

Doce Extra de Maçã Bravo de Esmolfe com Canela

'Bravo Esmolfe' Apple Extra Jam with Cinnamon

A combinação da maçã Bravo de Esmolfe com a canela dá origem a um doce delicado, de sabor único. O sabor ligeiramente ácido da maçã associado ao sabor da canela faz deste um doce de excelência, ideal para acompanhamento de chás.

The blend of 'Bravo de Esmolfe' apple with warm cinnamon makes this jam a quintessential treat all year round. An ideal flavour while sipping your favourite cup of tea.



Ingredients: Maçã Bravo de Esmolfe (55%), açúcar, canela (3.5%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g. Contém 60 g de açúcar por 100 g.

Ingredients: 'Bravo de Esmolfe' apple (55%), sugar, cinnamon (3.5%), gelling agent (pectin) and lemon juice. Prepared with 55 g / 1.94 oz of fruits per 100 g / 3.53 oz. Total sugar content 60 g / 2.12 oz per 100 g / 3.53 oz.



20gr | 0,71Oz



60 Un.



Kg 1200gr | 42,60oz



540

EAN

05600364940902

Doce Extra de Morango com Hortelã Strawberry Extra Jam with Mint

A combinação perfeita da frescura dos morangos, de produção nacional, realçados com o aroma fresco e ligeiramente picante da hortelã. Confere a este doce características singulares, ideal para ocasiões especiais.

The blend of 'Bravo de Esmolfe' apple with warm cinnamon makes this jam a quintessential treat all year round. An ideal flavour while sipping your favourite cup of tea.



Ingredients: Morango (55%), açúcar, hortelã (0.8%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g. Contém 60 g de açúcar por 100 g.

Ingredients: Fresa (55%), açúcar, menta (0.8%), gelificante (pectina) y zumo de limón. Preparada con 55 g de frutos por 100 g. Contiene 60 g de azúcar por 100 g.

Doce Extra de Mirtilo com Cidreira

Blueberry Extra Jam with Melissa

O mirtilo, um fruto silvestre, com sabores que oscilam entre o levemente doce, ácido e amargo, combina na perfeição com a cidreira, uma planta de aroma fresco, semelhante ao do limão.

The blueberry, a wild fruit, with flavours wavering between slightly sweet, acidic and sour, combines perfectly with melissa, a plant with a fresh aroma, similar to lemon. This fruit jam's perfect for a myriad of options, from breakfast to dinner.



Ingredientes: Mirtilo (55%), açúcar, cidreira (1%), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 55 g de frutos por 100 g. Contém 60 g de açúcar por 100 g.
Ingredients: Arândano (55%), açúcar, melisa (1%), gelificante (pectina) y zumo de limón. Preparada con 55 g de frutos por 100 g. Contiene 60 g de azúcar por 100 g.

Mel de Rosmaninho

Rosemary Honey

Mel claro, de sabor suave e aromático, é recolhido pelas abelhas nos abundantes campos de Rosmaninho, situados nas encostas mais baixas da Serra da Malcata, Portugal. Pode ser utilizado em pequenos almoços, em coberturas de crepes, waffles, scrambles, panquecas, tostas ou torradas, cereais, tartes e muffins. Acompanha ainda bruschettas com queijo brie, queijos de cabra frescos, carne de porco, queijo grelhado, queijos azuis fortes, sandwiches (com queijo cheddar e rúcula com nozes caramelizadas), banana frita, pera assada ou ainda bebidas como batidos e sangrias.



This light honey, with a smooth and aromatic flavour, is collected by honey bees from abundant fields of rosemary located on the lower slopes of 'Serra da Malcata', in the Northern region of Portugal's mainland.

It can be used for breakfast or lunch, and as topping for crepes, waffles, scrambles, pancakes and toasts. It's also an excellent combination with bruschetta's (traditional Italian antipasto) with brie cheese, goat cheese, pork, grilled cheese, sharp blue cheeses, sandwiches (with cheddar cheese, arugula and caramelized nuts), fried banana, baked pear, or even with beverages such as smoothies and sangrias.

Ingredientes: Mel de Rosmaninho (100%).

Ingredients: Rosemary honey (100%).

Creme de Chocolate Negro São Tomé com Laranja

São Tomé' Dark Chocolate Spread with Orange

O sabor doce e levemente ácido da laranja, combina na perfeição com o sabor intenso do chocolate São Tomé, com min. 70% de cacau, apresentando notas de cappuccino, esta combinação tem ainda a leve doçura do Vinho da Madeira.

The sweet and slightly acidic taste of the orange, blends perfectly with the 'São Tomé' dark chocolates intense flavour. With at least 70% cocoa and impressions of cappuccino, this combination will still have you savouring the slight sweetness of the Portuguese 'Madeira' wine.



Ingredientes: Laranja (45%), açúcar, chocolate negro São Tomé (min. 70% cacau) (16%) (cacau, manteiga de cacau, açúcar, emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha), gelificante (pectina) e sumo de limão. Preparado com 45 g de frutas por 100 g. Contém 60 g de açúcar por 100 g.

Ingredientes: Naranja (45%), azúcar, chocolate negro 'São Tomé' (min. 70% cacao) (16%) (cacao, mantequilla de cacao, azúcar, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vanilla), gelificante (pectina) y zumo de limón. Preparada con 45 g de frutas por 100 g. Contiene 60 g de azúcar por 100 g.



20gr | 0,71Oz



60 Un.



1200gr | 42,60oz



DAY

540

EAN

05600364940957



Os seus convidados são especiais!

Surpreenda com um brinde original e com as nossas experiências de sabores. Pera Rocha com Moscatel do Douro, Maçã Bravo de Esmolfe com Hortelã e Vinho do Porto ou Ananás do Açores com Erva-Príncipe são alguns dos sabores da meia.dúzia®. Conheça os nossos Doces de Fruta, Chocolates Negro São Tomé com Frutas, Misturas de Mel, Chás Aromáticos ou Licores Artesanais para descobrir qual o que melhor se adequa a este dia.

Your guests are special!

Surprise them with an original toast and with our unique flavours experiences. 'Rocha' Pear with 'Douro' Muscatel, 'Bravo de Esmolfe' Apple with Mint and Port Wine, or Azores Pineapple with Lemongrass are some of meia.dúzia®'s flavours. Explore our Fruit Jams, 'São Tomé' Dark Chocolates with Fruits, Honey Mixtures, Aromatic Teas, and Artisanal Liqueurs, and find out what's your perfect match for this day.

meira-dúzia®





meia.dúzia®
PORTUGUESE FLAVOURS EXPERIENCE

Rua de Bouças, nº62
Quinta Nova / Outiz 4760-692
Vila Nova de Famalicão
Braga, Portugal

Cel.: **+351 935 687 301**

Tel.: **252 111 845**

Fax.: **252 111 845**

Email: **geral@meiaduzia.pt**

www.meiaduzia.pt