



WHITECASH

Comércio Internacional, Lda



Butelo: O butelo é o exemplo acabado do bom aproveitamento do porco envolvido pela bexiga ou pelo bucho, o humilde recheio de ossinhos do espinhaço e das costelinhas, com alguma carne agarrada, torna-se responsável pelas suas formas ventradas e caprichosas e pelo seu inigualável sabor.



Paiola Tradicional: Elaborado a partir de uma criteriosa seleção das melhores peças de carne de porco e potenciado pela excelente combinação e envolvimento dos nossos bem guardados temperos. Experimente uma tábua de paiola e salpicão do lombo, dois sabores que se complementam em perfeita harmonia. Consuma-os crus, em rodelas finas, como aperitivo ou junto com um bom pão regional.



Bucho Recheado: O bucho de porco recheado era principalmente consumido durante a festa da matança, com arroz e o sangue do porco.

Hoje em dia esse saber já quase se perdeu mas o fumeiro de seia continua a preservá-lo tal e qual como antigamente, numa combinação que resulta sempre no mais genuíno paladar colocando esta autentica iguaria á disponibilidade de todos.



Morcela de Seia Tradicional: A morcela é um elemento de excelência da charcutaria tradicional portuguesa. De sabor e aroma intensos, apresenta como componente principal o sangue, conferindo-lhe este junto com a cebola e os cominhos o sabor ancestral que continua a fazer as delícias dos consumidores. Opte por uma utilização mais convencional, cozendo-a inteira em lume brando (cerca de 5min), ou fritando às rodelas servindo com legumes cozidos.



Morcela da Beira Tradicional: De sabor e aroma intensos, apresenta como componente principal o sangue, conferindo-lhe este junto com a cebola e os cominhos o sabor ancestral que continua a fazer as delícias dos consumidores. Opte por uma utilização mais convencional, cozendo-a inteira em lume brando (cerca de 5min), ou fritando às rodelas servindo com legumes cozidos.



WHITECASH

Comércio Internacional, Lda



Salpicão do Lombo Tradicional: O fumeiro de Seia traz à sua mesa uma gama de salpicões bem apaladados e de qualidade. Elaborados a partir de uma criteriosa seleção das melhores peças de carne de porco, o seu sabor é potenciado pela excelente combinação e envolvimento da vinha-de-alhos, um saber bem guardado e com história. Consuma-os crus, em rodelas finas, como aperitivo ou junto com um bom pão regional.



Paio tradicional: Enchido com paladar apurado e apimentado. Come-se de preferência cru, em rodelas finas. Excelente aperitivo ou lanche, sempre acompanhado com broa. Elaborado a partir das mais tenras e suculentas carnes depois de sujeitas a uma longa cura.



Linguiça tradicional: Enchido confeccionado com carnes entremeadas, muito apaladado e com o seu típico sabor tradicional. Sirva-o grelhado ou frito, inteiro ou às rodelas.



Morcela de Secar: Típico da nossa região, é um enchido muito conhecido que acompanha com grelos cozidos. Enchido de aroma forte e inconfundível, deve ser servido sempre bem quente (cozido cerca de 15min em lume brando). Uma iguaria confeccionada à base de carnes, redenho, cebola, sangue, salsa, sal e condimentos



Chouriça de cebola tradicional: A seleção das carnes utilizadas e o tradicional tempero com o melhor vinho tinto, o alho, a cebola, a salsa envolvem-se numa alquimia perfeita. A chouriça de cebola é ideal para pratos apurados, para aqueles que gostam de ser surpreendidos por um sabor humilde e tradicional. Sirva-a cozida ou grelhada em lume brando, inteira ou em rodelas.



Chouriça de carne d'avó: enchido de costumes e hábitos centenários, no qual se utilizam as carnes de porco, devidamente selecionadas e condimentadas na tradicional vinha-d'alhos. O seu processo de cura em fumeiro artesanal é longo.



WHITECASH

Comércio Internacional, Lda



Chouriça de Carne Tradicional: numa vinha-d'alhos de aroma inigualável, temperam-se as carnes deste enchido que pode comer-se assado em aguardente ou cru, como aperitivo ou no farnel das romarias. Obrigatório no cozido à portuguesa, no caldo verde e no arroz de feijão malandro.



Alheira Tradicional: Do casamento perfeito da carne de porco e de galinha com um pão regional de qualidade, nasceu uma alheira irreverente, cujos aromas estimulam o paladar e revisitam os nossos clássicos. Esta alheira de carnes diversas pode ser frita, grelhada (sempre em lume brando e picar de ambos os lados), como prato principal acompanhado com esparregado, ou como iguaria antes das refeições.



Farinheira de Pão: Enchido para degustar sabores quentes. Excelente num caldo de feijão, picada para que todo o seu paladar seja saboreado. Acompanhante de exceção no cozido à portuguesa, no arroz de grelos ou, muito simplesmente, num prato rápido da sua eleição.



Farinheira doce Tradicional: Apresenta-se como um enchido de excelência para acompanhar diversos pratos de cozinha regionais, sendo acompanhamento fundamental de um bom cozido à portuguesa ou de um humilde mas tão saboroso arroz de grelos. Experimente também fritar ou cozinhar no forno.



Farinheira Tradicional: Enchido para degustar sabores quentes. Excelente num caldo de feijão, picada para que todo o seu paladar seja saboreado. Acompanhante de exceção no cozido à portuguesa, no arroz de grelos ou, muito simplesmente, num prato rápido da sua eleição.