





Technical Information / Editorial

EDITION

FERA - Federação Nacional das
Associações de Raças Autóctones

+351 969 395 792

+351 253 559 162

projectos@fera.com.pt

portuguesemeat.pt

PRODUCTION

DT - Design & Tecnology, Lda

TEXTS

FERA- Federação Nacional das
Associações de Raças Autóctones

TRANSLATIONS

DT - Design & Tecnology, Lda

GRAPHIC DESIGN AND VISUAL COMMUNICATION

DT - Design & Tecnology, Lda

DATE

September 2021

All rights reserved ©

Ficha Técnica Editorial

EDIÇÃO

FERA - Federação Nacional das
Associações de Raças Autóctones

+351 969 395 792

+351 253 559 162

projectos@fera.com.pt

portuguesemeat.pt

PRODUÇÃO

DT - Design & Tecnology, Lda

TEXTOS

FERA- Federação Nacional das
Associações de Raças Autóctones

TRADUÇÕES

DT - Design & Tecnology, Lda

DESIGN GRÁFICO E COMUNICAÇÃO VISUAL

DT - Design & Tecnology, Lda

DATA

Setembro 2021

Todos os direitos reservados ©

“An Exquisite Travel Of Unique Flavours”



DE

Die Marke PORTUGUESE MEAT

Die strengen und überragenden qualitätsstandards unseres fleisches ergeben sich aus der reichen und vielfältigen natur portugals.

Die marke **Portuguese Meat** steht für die einzigartigkeit, exzellenz, vielfalt und premiumqualität von rind-, ziegen-, schaf- und schweinefleisch einheimischer portugiesischer rassen, die im ganzen land von nord bis süd zu finden sind.

Unsere produkte sind eng mit der portugiesischen tradition und dem nationalstolz verbunden und spiegeln eine produktionsmethode wider, die auf natürlichen weiden mit einzigartigen merkmalen basiert, und mit den einzelnen regionen verbunden ist. Außerdem wird der respekt für das wohlergehen der tiere und die umwelt, in der sie aufgezogen werden, gewährleistet und somit fleisch von ausgezeichnetem geschmack geliefert. Wir laden sie ein, den unverfälschten geschmack der besten portugiesischen fleischsorten kennenzulernen.

PL

Marka PORTUGUESE MEAT

Rygorystyczne i najwyższe standardy jakości naszych mięs wywodzą się z bogatej i zróżnicowanej natury Portugalii. Marka Portuguese Meat reprezentuje wyjątkowość, doskonałość, różnorodność i najwyższą jakość mięsa wołowego, koziego, baraniego i wieprzowego rodzinnych ras portugalskich występujących od północy do południa kraju.

Nasze produkty są związane z portugalską tradycją i dumą narodową oraz odzwierciedlają metodę produkcji opartą na naturalnych pastwiskach o unikalnych cechach, które powiązane są z każdym regionem, szanując przy tym dobrostan zwierząt i środowiska, w którym są hodowane i zapewniając mięso o doskonałym smaku.

Zapraszamy do odkrycia czystych, wyrafinowanych smaków najwyższej jakości portugalskich mięs.

ZH

葡萄牙肉类品牌

我们肉类的严格和卓越的质量标准源于葡萄牙丰富多样的自然环境。

葡萄牙肉类品牌代表了从北到南的葡萄牙本土品种的牛肉、山羊肉、绵羊肉和猪肉的独特性、卓越性、多样性和优质性。

我们的产品与葡萄牙的传统和民族自豪感相联系，反映了一种以天然牧场为本的饲养方法，具有与每个地区相关的独特特征，保护动物福利和饲养环境，提供风味绝佳的肉类。

我们邀请您来揭开葡萄牙最高级肉类的纯正风味。

AR

العلامة التجارية للحوم البرتغالية

تنبع معايير الجودة الصارمة والمتفوقة لللحوم لدينا من الطبيعة الغنية والمتعددة للبرتغال.

تمثل العلامة التجارية البرتغالية للحوم التفرد والتميز والتنوع والجودة العالية لللحوم البقر والماضي والأغنام ولحوم الخنازير من السلالات البرتغالية الأصلية الموجودة في البلاد من شمالها إلى جنوبها.

ترتبط منتجاتنا بالتقاليد البرتغالية والكرامة الوطنية، وتعكس طريقة الإنتاج التي تعتمد على المبادئ الطبيعية ذات الخصائص الفريدة الخاصة بكل منطقة، مما يضمن احترام رفاهية الحيوان والبيئة التي نشأ فيها، مما يوفر لحوماً ذات نكهة ممتازة.

ونحن ندعوك لاكتشاف النكهات الصافية لللحوم البرتغالية الفاخرة.

FR

La marque PORTUGUESE MEAT

Les normes de qualité rigoureuses et supérieures de nos viandes découlent de la nature riche et diversifiée du Portugal.

La marque **Portuguese Meat** représente l'unicité, l'excellence, la variété et la qualité supérieure des viandes de bœuf, de chèvre, de mouton et de porc des races portugaises indigènes que l'on trouve dans le pays, du nord au sud.

Nos produits sont associés à la tradition portugaise et à la fierté nationale et ils reflètent une méthode de production basée sur des pâturages naturels aux caractéristiques uniques liées à chaque région, garantissant le respect du bien-être animal et de l'environnement dans lequel il est élevé, fournissant une viande d'excellente saveur.

Nous vous invitons à découvrir les saveurs de pur raffinement des viandes portugaises suprêmes.

EN

The PORTUGUESE MEAT brand

The rigorous and superior quality standards of our meats rise from the rich and diverse nature of Portugal.

The **Portuguese Meat** brand represents the uniqueness, excellence, variety, and premium quality of beef, goat, sheep, and pork meats of native Portuguese breeds found in the country, from North to South.

Our products are associated to Portuguese Tradition and National pride and they reflect a method of production based on natural pastures with unique characteristics that are linked to each region, ensuring the respect for animal welfare and the environment in which it's raised, providing meat of excellent flavor.

We invite you to unveil the pure-refinement flavors of the supreme Portuguese meats.

IT

Il marchio PORTUGUESE MEAT

Gli standard di qualità rigorosi e superiori delle nostre carni nascono dalla natura ricca e diversificata del Portogallo.

Il marchio **Portuguese Meat** rappresenta l'unicità, l'eccellenza, la varietà e la qualità premium delle carni bovine, caprine, ovine e suine delle razze autoctone portoghesi presenti nel paese, da nord a sud.

I nostri prodotti sono associati alla tradizione portoghese e all'orgoglio nazionale e riflettono un metodo di produzione basato su pascoli naturali con caratteristiche uniche che sono legate ad ogni regione, garantendo il rispetto per il benessere degli animali e l'ambiente in cui vengono allevati, fornendo carne dal sapore eccellente. Vi invitiamo a scoprire i sapori puri e raffinati delle supreme carni portoghesi.

ES

Marca PORTUGUESE MEAT

Los rigurosos y altísimos estándares de calidad de nuestras carnes tienen su origen en la rica y diversa naturaleza de Portugal.

La marca **Portuguese Meat** representa la singularidad, excelencia, variedad y calidad superior de la carne de los ganados vacuno, caprino, ovino y porcino de las razas autóctonas de Portugal, presentes de norte a sur.

Nuestros productos se asocian a la tradición y al orgullo nacional portugueses y reflejan una forma de producción basada en pastos naturales con características únicas vinculadas a cada región, lo que garantiza el respeto por el bienestar animal y el medio ambiente en el que se crían los animales, gracias a lo cual podemos ofrecer una carne de excelente sabor. Le invitamos a descubrir los sabores naturales y elegantes de la carne portuguesa.

**PT**

A marca PORTUGUESE MEAT

Da natureza rica e diversificada de Portugal, elevam-se os rigorosos e superiores padrões de qualidade das nossas carnes.

A marca Portuguese Meat representa a singularidade, excelência, variedade e qualidade premium das carnes de bovinos, caprinos, ovinos e suínos de raças autóctones portuguesas que se encontram de norte a sul do país.

Os nossos produtos ligados à tradição portuguesa, de orgulho nacional, refletem um modo de produção assente em pastos naturais com características ímpares ligadas a cada região, assegurando o respeito pelo bem-estar animal e pelo ambiente em que são criados, proporcionando carnes de excelente sabor. Está convidado a desvendar sabores de puro requinte, as carnes supremas portuguesas.

Telefone: +351 969 395 792
+351 253 559 162
e-mail: projectos@fera.com.pt
Website: portuguesemeat.pt

**DE**

FERA - Federazione Nazionale Razze Autoctone Verband

FERA wurde im Jahr 2000 in Bragança gegründet und hat heute seinen Hauptsitz in der Stadt Guimarães, die als „Berço da Nação“ bekannt ist. Er vertritt 18 Züchterverbände, die 25 der 50 einheimischen portugiesischen Rassen sichtbar machen, und sein Hauptziel ist deren Schutz, Erhaltung und Förderung.

Indigene Rassen spielen eine Schlüsselrolle im sozialen, wirtschaftlichen, kulturellen, ökologischen und landschaftlichen Gleichgewicht der Regionen, da sie die mageren natürlichen Futterressourcen in einzigartige, hochwertige, sichere und wirtschaftlich wertvolle Produkte umwandeln und gleichzeitig Lebensräume mit einzigartigen Eigenschaften erhalten Schönheit und Artenvielfalt.

PL

FERA - Krajowa Federacja Stowarzyszeń Ras Autochtonicznych

FERA została założona w 2000 r. w Bragança, a obecnie jej siedziba znajduje się w mieście znanym jako „Berço da Nação“ („Kolebka Narodu“), Guimarães. Reprezentuje 18 stowarzyszeń hodowców, uwidaczniając 25 z 50 rodzimych ras portugalskich, a jej głównym celem jest ich ochrona, zachowanie i promocja.

Rasy autochtoniczne odgrywają kluczową rolę w równowadze społecznej, ekonomicznej, kulturowej, środowiskowej i krajobrazowej regionów, ponieważ przekształcają skromne naturalne zasoby paszowe w unikalne, wysokiej jakości, bezpieczne produkty o wysokiej wartości ekonomicznej, jednocześnie zachowując siedliska z ich unikalnymi cechami piękna i bioróżnorodności.

ZH

FERA - 葡萄牙本土品种协会联合会

FERA于2000年在布拉干萨成立，目前总部设在被称为“民族摇篮”的城市吉马良斯。它代表了18个饲养者协会，使50个葡萄牙本土品种中的25个得以呈现在世界面前，其主要目标是保护、保存和推广这些品种。

本土品种在各地区的社会、经济、文化、环境和景观平衡中发挥着关键作用，因为它们将微薄的天然饲料资源转化为独特的、高质量的、安全的和高经济价值的产品，同时保护了具有独特特征的美丽和生物多样性的栖息地。

- الاتحاد الوطني لرابطات السلالات - FERA

الأصلية

تأسست FERA عام ٢٠٠٠ في براجانسا ويقع مقرها الرئيسي حالياً في مدينة جيمارايس المعروفة باسم «Berço da Nação» («مهد الأمة»). وهي تمثل مجموعة ١٨ جمعية من المربين، وتعترف بـ ٢٥ سلالة من ضمن ٥٠ سلالة برغالية أصلية، وهدفها الرئيسي هو حمايتها والحفاظ عليها وزيادتها.

تلعب السلالات الأصلية دوراً رئيسياً في التوازن الاجتماعي والاقتصادي والتثقيفي والبيئي والمناظر الطبيعية للمناطق، حيث تقوم بتحويل موارد الأعلاف الطبيعية الهزيلة إلى منتجات مميزة وعالية الجودة وأمنة وذات قيمة اقتصادية عالية، مع الحفاظ على صفات مواطن هذه السلالات مميزة من حيث الجمال والتنوع البيولوجي.

AR

**FR**

FERA - Fédération Nationale Des Associations De Races Autochtones

FERA a été fondée en 2000 à Bragança et a actuellement son siège dans la ville connue comme le « Berço da Nação » (« Berceau de la Nation »), Guimarães. Elle représente 18 associations d'éleveurs, rendant visibles 25 des 50 races autochtones portugaises, et son principal objectif est leur protection, leur conservation et leur promotion. Les races autochtones jouent un rôle clé dans l'équilibre social, économique, culturel, environnemental et paysager des régions, car elles transforment les maigres ressources fourragères naturelles en produits uniques, de haute qualité, sûrs et à forte valeur économique, tout en préservant des habitats aux caractéristiques uniques en matière de beauté et de biodiversité.

EN

FERA - National Federation of Autochthonous Breed Associations

FERA was founded in 2000 in Bragança and is currently headquartered in the city known as the "Berço da Nação" ("Nation's Cradle"), Guimarães. It represents 18 breeder associations, making visible 25 of the 50 native Portuguese breeds, and its main objective is their protection, conservation, and promotion. Autochthonous breeds play a key role in the social, economic, cultural, Environmental, and landscape balance of the regions, as they transform the meager natural forage resources into unique, high quality, safe and highly-economic value products, while preserving habitats with unique characteristics in beauty and biodiversity.

IT

FERA - Federazione Nazionale Razze Autocitone Associazioni

La FERA è stata fondata nel 2000 a Bragança e attualmente ha sede nella città di Guimarães, conosciuta come "Berço da Nação" ("Culla della Nazione"). Rappresenta 18 associazioni di allevatori dando visibilità 25 delle 50 razze autoctone portoghesi con l'obiettivo di assicurarne la protezione, la conservazione e la promozione.

Le razze autoctone giocano un ruolo chiave nell'equilibrio sociale, economico, culturale, ambientale e paesaggistico delle regioni, poiché trasformano le scarse risorse foraggere naturali in prodotti unici, di alta qualità, sicuri e di alto valore economico, preservando al contempo habitat con caratteristiche uniche in termini di bellezza e biodiversità.

ES

FERA - Fédération Nationale de Race Autochtone Les asociaciones

FERA fue fundada en 2000, en Bragança, y actualmente tiene su sede en la ciudad conocida como "Berço da Nação" - Guimarães. Representa a 18 asociaciones de criadores que dan visibilidad a 25 de las 50 razas autóctonas portuguesas, y su principal objetivo es su protección, conservación y promoción.

Las razas autóctonas juegan un papel clave en el equilibrio social, económico, cultural, ambiental y paisajístico de las regiones, ya que transforman los escasos recursos forrajeros naturales en productos únicos, de alta calidad, seguros y de alto valor económico, preservando hábitats con características únicas en belleza y biodiversidad.

**PT**

FERA - Federação Nacional das Associações de Raças Autóctones

A FERA foi fundada em 2000, em Bragança, e tem atualmente a sua sede na cidade conhecida como o "Berço da Nação" – Guimarães. Representa, 18 associações de criadores dando visibilidade a 25 das 50 raças autóctones portuguesas, e tem como principal objetivo a sua proteção, conservação e promoção.

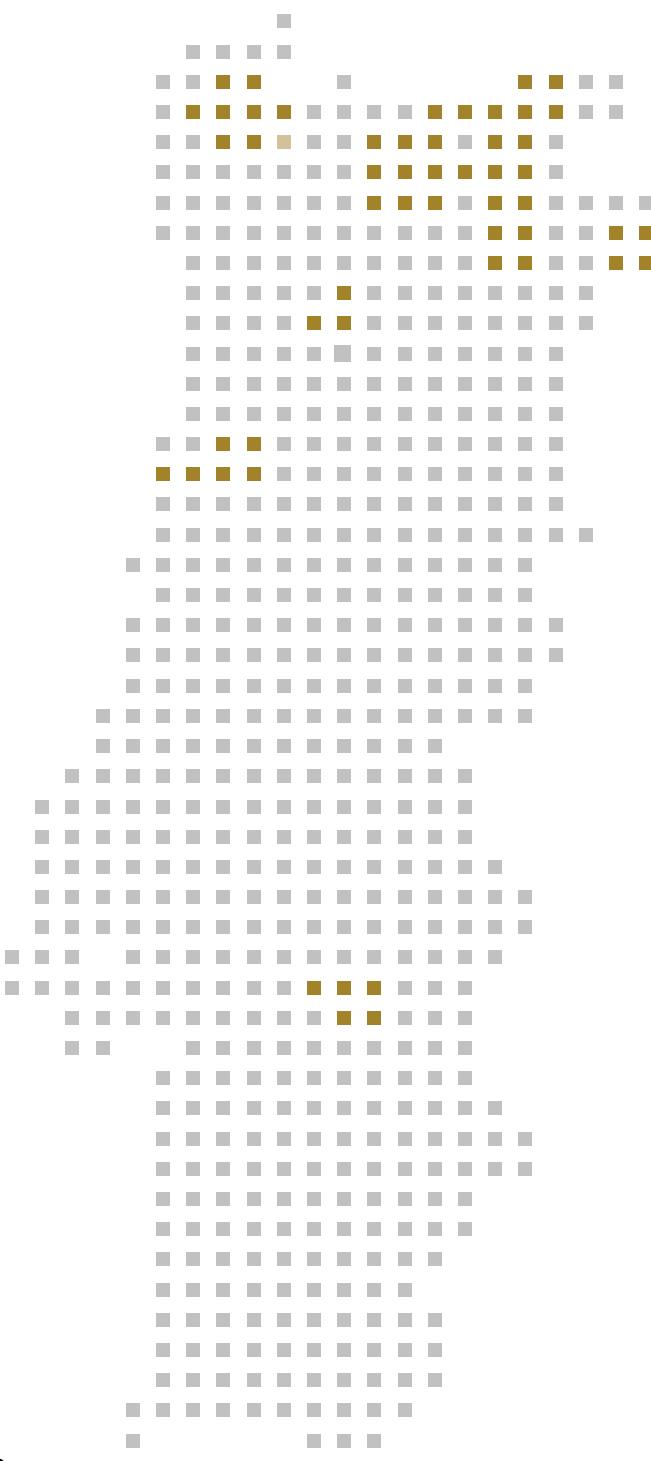
As raças autóctones assumem um papel primordial no equilíbrio social, económico, cultural, ambiental e paisagístico das regiões, uma vez que transformam os parcos recursos forrageiros naturais em produtos únicos, de elevada qualidade, seguros e de alto valor económico, ao mesmo tempo que preservam habitats de características ímpares em beleza e biodiversidade.

Telefone: +351 969 395 792

+351 253 559 162

e-mail: projectos@fera.com.pt

Website: portuguesebeef.pt



**AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE
CARNE, LEITE E QUEIJO DA RAÇA MINHOTA**
Ponte de Lima, Viana do Castelo

**COOPERATIVA AGRÍCOLA DE ARCOS DE
VALDEVEZ E PONTE DA BARCA, CRL**
Arcos de Valdevez, Viana do Castelo

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VILA REAL, CRL
Vila Real

**CAPOLIB - COOPERATIVA AGRO RURAL DE
BOTICAS**
Boticas, Bragança

**COOPERATIVA AGRO-PECUÁRIA
MIRANDESA, CRL**
Vimioso, Bragança

**COOPERATIVA DE PRODUTORES DE CABRITO
DE RAÇA SERRANA, CRL**
Mirandela, Bragança

BÍSARO - SALSAICHE TRADICIONAL, LDA
Gimonde, Bragança

**CHURRACOOP - COOPERATIVA DE OVINOS
MIRANDESES, CRL**
Malhadas Miranda Douro, Bragança

**EABL - ASSOCIAÇÃO PARA O
DESENVOLVIMENTO DA ESTAÇÃO DE APOIO
À BOVINICULTURA LEITEIRA**
Verdemilho, Aveiro

**CARNAROUQUESA - AGRUPAMENTO DE
PRODUTORES DE BOVINOS DA RAÇA
AROUQUESA, CRL**
Cinfães, Viseu

**PROMET - AGRUPAMENTO DE PRODUTORES
DE BOVINOS MERTOLENGOS, S.A.**
Horta do Bispo, Évora

Arouquesa

PT

Origem e Área de Dispersão

A raça Arouquesa é proveniente de regiões montanhosas de forte declive e pequenos vales das serras de Montemuro, Freita, Arada e Caramulo, circunscrita a 22 concelhos dos distritos de Viseu, Aveiro, Porto e Braga.

Os animais pastoreiam livremente na montanha, demonstrando uma capacidade singular de caminhar pelas encostas serranas e caminhos pedregosos das zonas rurais, contribuindo fortemente para a preservação de uma agricultura de montanha e dos seus ecossistemas.

Origine Et Zone De Dispersion

La race Arouquesa provient de régions montagneuses avec des pentes abruptes et de petites vallées dans les montagnes de Montemuro, Freita, Arada et Caramulo et elle est limitée à 22 municipalités dans les districts de Viseu, Aveiro, Porto et Braga.

La race broute librement sur les montagnes, montrant une capacité unique à marcher le long des pentes des montagnes et des sentiers rocheux des zones rurales, contribuant fortement à la préservation de l'agriculture et des écosystèmes de montagne.

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Die Arouquesa-Rasse stammt aus bergigen Regionen mit steilen Hängen und kleinen Tälern in den Bergen von Montemuro, Freita, Arada und Caramulo und ist auf 22 Gemeinden in den Bezirken Viseu, Aveiro, Porto und Braga beschränkt.

Die Rasse weidet frei auf den Bergen und zeigt eine einzigartige Fähigkeit, entlang der Berghänge und felsigen Pfade ländlicher Gebiete zu gehen, was stark zur Erhaltung der Berglandwirtschaft und der Ökosysteme beiträgt.

Pochodzenie i obszar występowania

Rasa Arouquesa pochodzi z regionów górskich o stromych zboczach i małych dolinach w górach Montemuro, Freita, Arada i Caramulo i zajmuje 22 gmin w okręgach Viseu, Aveiro, Porto i Braga.

Rasa pasie się swobodnie w górach, wykazując wyjątkową zdolność do chodzenia po górskich zboczach i kamienistych ścieżkach obszarów wiejskich, przyczyniając się w znacznym stopniu do ochrony rolnictwa górskiego i jego ekosystemów.

起源和分布区域

阿鲁克萨 (Arouquesa) 品种来自 Montemuro、Freita、Arada 和 Caramulo 山区的陡峭山坡和小山谷，它仅限于维塞乌、阿威罗、波尔图和布拉加地区的22个市镇。

该品种在山上自由放牧，表现出沿着山坡和农村地区的石径行走的独特能力，为山区农业及其生态系统的保护做出了重大贡献。

الأصل ومنطقة الانتشار

تتعدد سلالة أروكيسا من المناطق الجبلية ذات المنحدرات الشديدة والوديان الصغيرة في جبال مونتيمورو وفريتا وأرادا وكارامولو وينحصر وجودها في ٢٢ مقاطعة في مناطق فيسيو وأفيرو وبورتو وبراجا. ترعى السلالة بحرية على الجبال، وتظهر قدرة فريدة على المشي على طول المنحدرات الجبلية والمسلeras الصخرية في المناطق الريفية، وتتساهم بقوة في الحفاظ على الزراعة الجبلية وأنظمتها البيئية.

**EN**

Origin and Area of Dispersion

The Arouquesa Breed comes from mountainous regions with steep slopes and small valleys in the mountains of Montemuro, Freita, Arada, and Caramulo and it is limited to 22 municipalities in the districts of Viseu, Aveiro, Porto, and Braga.

The breed grazes freely on the mountains, showing a unique ability to walk along the mountain slopes and rocky paths of rural areas, strongly contributing to the preservation of mountain agriculture and its ecosystems.

FR

Origine Et Zone De Dispersion

La race Arouquesa provient de régions montagneuses aux pentes abruptes et aux petites vallées dans les montagnes de Montemuro, Freita, Arada et Caramulo et elle est limitée à 22 municipalités des districts de Viseu, Aveiro, Porto et Braga.

La race paît librement dans les montagnes, montrant une capacité unique à marcher sur les pentes des montagnes et les chemins rocheux des zones rurales, contribuant fortement à la préservation de l'agriculture de montagne et de ses écosystèmes.

ES

Origen y Distribución

La raza arouquesa procede de regiones montañosas con fuertes pendientes y pequeños valles en las sierras de Montemuro, Freita, Arada y Caramulo, y se limita a 22 municipios de los distritos de Viseu, Aveiro, Oporto y Braga.

Esta raza pasta libre en las montañas, mostrando una habilidad única para caminar por las laderas de las montañas y los caminos rocosos de zonas rurales, contribuyendo de forma muy notable a la preservación de la agricultura de montaña y sus ecosistemas.

IT

Caratterizzazione della razza

La razza Arouquesa mostra una forma media e armoniosa con arti corti e spessi che terminano con zoccoli neri e duri, che permettono un'eccellente locomozione.

Con un profilo sub-concavo e una testa e un collo spessi e corti, presenta un mantello marrone denso ed elastico con varie sfumature, dal paglierino al marrone ciliegia, con mucose scure. La razza mostra un temperamento e un contegno docile ma energico.

DE

Rassecharakterisierung

Die Arouquesa-Rasse zeigt eine mittelgroße, harmonische Form mit kurzen und dicken Gliedmaßen, die in schwarzen und harten Hufen enden, die eine hervorragende Fortbewegung ermöglichen.

Mit einem subkonkaven Profil und einem dicken und kurzen Kopf und Hals präsentiert es ein dickes und elastisches braunes Fell in verschiedenen Schattierungen von strohblau bis kirschbraun mit dunklen Schleimhäuten. Die Rasse zeigt ein fügsames, aber energisches Temperament und Auftreten.

PL

Charakterystyka Rasy

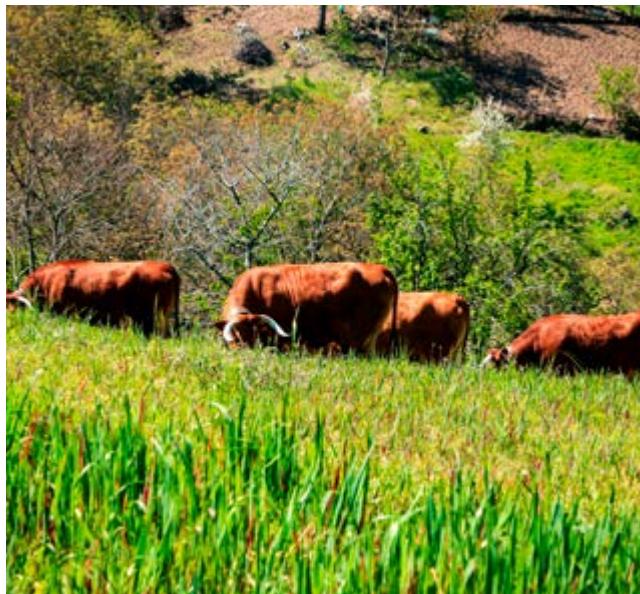
Rasa Arouquesa charakteryzuje się średniej wielkości, harmonijną sylwetką z krótkimi i grubymi kończynami zakończonymi czarnymi i twardymi kopytami, umożliwiającymi łatwe poruszanie się.

Rasa o wklęstym profilu, z grubą, krótką głową i szyją, posiada gęstą i elastyczną sierść koloru brązowego o różnych odcieniach, od stłomkowego bladego do wiśniowego, z ciemnymi błonami śluzowymi. Rasa ta charakteryzuje się potulnym, ale energicznym temperamentem i usposobieniem.

ZH 品种特征

阿鲁克萨品种显示出中等大小的和谐体型，四肢短而粗，末端是黑色的硬蹄，具有出色的运动能力。

它的轮廓近乎凹陷，头颈粗短，呈现出厚实而富有弹性的棕色被毛，从稻草色到樱桃棕色，深浅不一，有深色粘膜。该品种表现出温顺但有活力的气质和风度。



AR خصائص السلالة

تتميز بحجم متوسط مناسب بأطراف قصيرة سميك،
تنتهي بحوافر سوداء قاسية، مكثها بسهولة من الحركة.
يبدو جانب وجهها إلى الداخل، ولها رأس وعنق
سميك وقصير، وجلدها بني سميك ومرن بتدرجات مختلفة
من لون القشر الباهت إلى الكرز البني، بأغشية مخاطية
دакنة. طبيعة هذه السلالة نشيطة وسلوكها طيئ.



EN

Breed Characterization

The Arouquesa Breed shows a medium-sized, harmonious form with short and thick limbs ending in black and hard hooves, which allow for excellent locomotion.

With a sub-concave profile, and a thick and short head and neck, it presents a thick and elastic brown coat with various shades, from straw pale to cherry brown, with dark mucous membranes. The breed shows a docile but energetic temperament and demeanor.

PT

Caracterização da Raça

Os animais da raça Arouquesa exibem uma forma harmoniosa, com corpulência média, membros curtos e grossos, terminados por cascos negros e rijos, o que lhes permitem uma excelente locomoção.

Com perfil sub-côncavo, cabeça e pescoço grossos e curtos, apresentam uma pelagem grossa e elástica de cor castanha com vários tons, desde o claro-palha até ao castanho-cereja, com mucosas escuras. Demonstram um temperamento e comportamento dócil, mas energético.

FR

Description de la Race

La race Arouquesa a une forme harmonieuse, de taille moyenne, avec des membres courts et épais terminant par des sabots noirs et durs, qui leur permettent de se déplacer avec facilité.

Avec un profil sub-concave, une tête et un cou épais et courts, cette race a un pelage brun épais et élastique avec des nuances variées, allant du paille pâle au brun cerise, avec des muqueuses foncées. La race a un tempérament et un comportement dociles, mais énergiques.

ES

Características de la Raza

La raza arouquesa es de tamaño medio y presenta una forma armoniosa, con extremidades cortas y robustas que terminan en pezuñas negras y duras, gracias a lo cual se mueve con seguridad.

Con un perfil subcónico, y una cabeza y cuello robustos y cortos, presenta un pelaje marrón espeso y elástico en varias tonalidades, que van desde el pajizo claro hasta el marrón cereza, con las mucosas oscuras. La raza goza de un temperamento y un comportamiento dóciles y energicos.



ES

Características de su Carne

La carne de la DOP Arouquesa, procedente de animales alimentados en bosques y pastos silvestres y nacidos en la montaña, tiene una jugosidad y un sabor únicos. El color de su carne varía entre el rosa claro y el rojo oscuro, según la edad del animal, mostrando un característico aspecto marmolado intramuscular y una consistencia firme y ligeramente húmeda.

IT

Caratterizzazione della Carne

La carne di Arouquesa DOP, che proviene da animali nutriti nei boschi e nei pascoli selvaggi e che nascono spontaneamente in montagna, ha una succosità e un sapore unici.

Il colore della sua carne varia tra il rosa chiaro e il rosso scuro, a seconda dell'età dell'animale, mostrando un caratteristico aspetto marmorizzato intramuseolare e una consistenza sana e leggermente umida.

DE

Fleischcharakterisierung

Arouquesa gU Fleisch, das von Tieren stammt, die von wilden und wilden Weiden gefüttert werden, die spontan in den Bergen geboren werden, hat eine einzigartige Saftigkeit und einen einzigartigen Geschmack.

Es ist ein Fleisch mit einer Farbe, die je nach Alter des Tieres zwischen hellrosa und dunkelrot variiert, mit einer charakteristischen intramuskulären Marmorierung, einer festen Konsistenz, leicht feucht.

PL

Charakterytyka Mięsa

Mięso Arouquesa DOP, pochodzące od zwierząt żywionych w lasach i na dzikich pastwiskach, oraz urodzonych spontanicznie w górzystych terenach, charakteryzuje się wyjątkową soczystością i smakiem.

Mięso ma kolor od jasnoróżowego do ciemnoczerwonego, w zależności od wieku zwierzęcia, charakterystyczną marmurkowatość śródmięśniową i jedyrną, lekko wilgotną konsystencję.

ZH

肉类特征

阿鲁克萨 DOP 牛肉来自于在森林和野生牧场喂养、在山里自主出生的动物，具有独特的多汁和风味。

它的肉色根据牛的年龄在浅粉色和深红色之间变化，显示出特有的肌肉内大理石外观和坚实、略微湿润的硬度。



مميزات اللحم

يتميز لحم آروكيسا محمي المنشأ بطعم ونكهة فريدة، إذ يأتي من الحيوانات التي ترعى في الغابات والمراعي البرية والملوؤدة دون تدخل بشري في الجبال.

يتغير لون اللحم بين الوردي الفاتح والأحمر الداكن طبقاً لعمر الحيوان، وتتميز عظير رخامي مميز في العضل وقوام صلب ورطب قليلاً.

AR

PT

Caracterização da Carne

A Carne Arouquesa DOP, proveniente de animais alimentados dos matos e pastagens silvestres que nascem espontaneamente na montanha, apresenta uma suculência e sabor únicos.

É uma carne com uma cor que varia entre o rosa-claro e o vermelho-escuro, dependendo da idade do animal, com um marmoreado intramuscular característico, uma consistência firme, ligeiramente húmida.

EN

Meat Characterization

The Arouquesa DOP meat, which comes from animals fed in the woods and wild pastures and that are spontaneously born in the mountains, has a unique juiciness and flavor.

Its meat color varies between light pink and dark red, depending on the age of the animal, showing a characteristic intramuscular marbled appearance and a firm, slightly moist consistency.

FR

Caractéristiques de la Viande

La viande d'Arouquesa AOP, qui provient d'animaux nourris dans les bois et les pâtures sauvages et qui sont nés spontanément dans les montagnes, a une jutosité et une saveur uniques.

La couleur de sa viande varie entre le rose clair et le rouge foncé, selon l'âge de l'animal. Elle a un aspect marbré intramusculaire caractéristique et une consistance ferme et légèrement humide.



Gastronomia Típica

- Vitela assada no forno
- Posta Arouquesa
- Medalhões de vitela Arouquesa
- Vitela Arouquesa na púcaro
- Tradicional bife arouquês
- Arroz d'Aba de vitela Arouquesa
- Costeleta de vitela Arouquesa

Typical Cuisine

- Roasted Veal
- Arouquesa Steak
- Arouquesa Veal Medallions
- Arouquesa Roasted Veal Casserole
- Traditional Arouquesa Beef
- Arouquesa Veal-flap Rice
- Arouquesa Veal Chop

Cuisine Typique

- Veau rôti
- Steak d'Arouquesa
- Médailles de veau d'Arouquesa
- Casserole de veau rôti d'Arouquesa
- Bœuf traditionnel d'Arouquesa
- Hampe de veau d'Arouquesa accompagné de riz
- Côtelette de veau d'Arouquesa

Gastronomia Típica

- Ternera asada
- Filete de arouquesa
- Medallones de ternera arouquesa
- Cazuela de ternera arouquesa asada
- Carne arouquesa tradicional
- Arroz con ternera arouquesa
- Chuleta de ternera arouquesa

Cucina Tipica

- Vitello arrosto
- Bistecca di Arouquesa
- Medaglioni di vitello Arouquesa
- Stufato di vitello Arouquesa arrosto
- Manzo Arouquesa tradizionale
- Bistecca di vitello Arouquesa con riso
- Braciola di vitello Arouquesa

Typische Küche

- Gebratenes Kalbfleisch
- Arouquesa-Steak
- Arouquesa Kalbsmedaillons
- Arouquesa Gebratener Kalbsauflauf
- Traditionelles Arouquesa-Rind
- Arouquesa-Kalbslappenreis
- Arouquesa-Kalbskotelett

典型的阿鲁克萨牛肉料理

- 烤小牛肉。
- 阿鲁克萨牛排。
- 阿鲁克萨里脊小牛肉。
- 阿鲁克萨烤小牛肉砂锅。
- 传统阿鲁克萨牛肉。
- 阿鲁克萨小牛肉盖饭。
- 阿鲁克萨小牛排。

Typowe dania mięsne z Arouquesa

- Pieczona cielęcina
- Stek z Arouquesa
- Medaliony cielęce z Arouquesa
- Zapiekanka z pieczonej cielęciny z Arouquesa
- Tradycyjna wołowina z Arouquesa
- Flap z wołowiny Arouquesa z ryżem
- Kotlet cielęcy z Arouquesa

طرق طبخ اللحم المعتادة

- ال Shawi ستيك أروكيسا
- أقراس لحم عجل آروكيسا
- طاجن لحم عجل أروكيسا المشوي
- لحم عجل أروكيسا التقليدي
- لحم عجل الآروكيسا بالأرز
- لحم العجل المفروم



**CARNAROUQUESA - Agrupamento de
Produtores de Bovinos da Raça Arouquesa, CRL**

tel.: +351 255 562 197
e-mail: ancra@hotmail.com
www.ancra.pt



 PORTUGUESE
Meat

Barrosã

PT

Origem e Área de Dispersão

A raça Barrosã deu nome às terras do Barroso e iniciou a sua expansão no Minho, encontrando-se nestas duas regiões, abrangendo, atualmente, cerca de 21 municípios dos distritos de Braga, Porto, Viana do Castelo e Vila Real.

Os animais da raça Barrosã estão perfeitamente adaptados a zonas de agricultura de montanha, contribuindo significativamente para o sequestro de carbono e preservação da paisagem montanhosa, para a biodiversidade, bio economia e sustentabilidade rural da região.

Barrosã

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Die Rasse Barrosã gab den Ländern von Barroso ihren Namen, und begann ihre Ausbreitung im Minho. Heute ist sie in diesen beiden Regionen zu finden, wobei ihr Verbreitungsgebiet derzeit etwa 21 Gemeinden in den Bezirken von Braga, Porto, Viana do Castelo und Vila Real umfasst.

Die Rasse Barrosã ist perfekt an die Berggebiete angepasst und leistet einen wichtigen Beitrag zur Kohlenstoffbindung und zur Erhaltung der Berglandschaft, der biologischen Vielfalt der Region, der Bioökonomie sowie der ländlichen Nachhaltigkeit.

Pochodzenie i Obszar Występowania

Rasa Barrosã dała swoją nazwę ziemi Barroso, rozpoczęła swoją ekspansję w Minho, i występuje w tych dwóch regionach, obejmując obecnie około 21 gmin w okręgach Braga, Porto, Viana do Castelo i Vila Real.

Rasa Barrosã jest doskonale dostosowana do górskich obszarów rolniczych, przyczyniając się w znacznym stopniu do sekwestracji dwutlenku węgla i zachowania górnego krajobrazu, bioróżnorodności regionu, biogospodarki i zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich.

起源和分布区域

巴罗萨品种的名字来自于Barroso的土地，在Minho起源，目前分布于这两个大区，覆盖布拉加、波尔图、维亚纳-杜卡斯泰洛和维拉-雷亚尔地区的大约21个市镇。

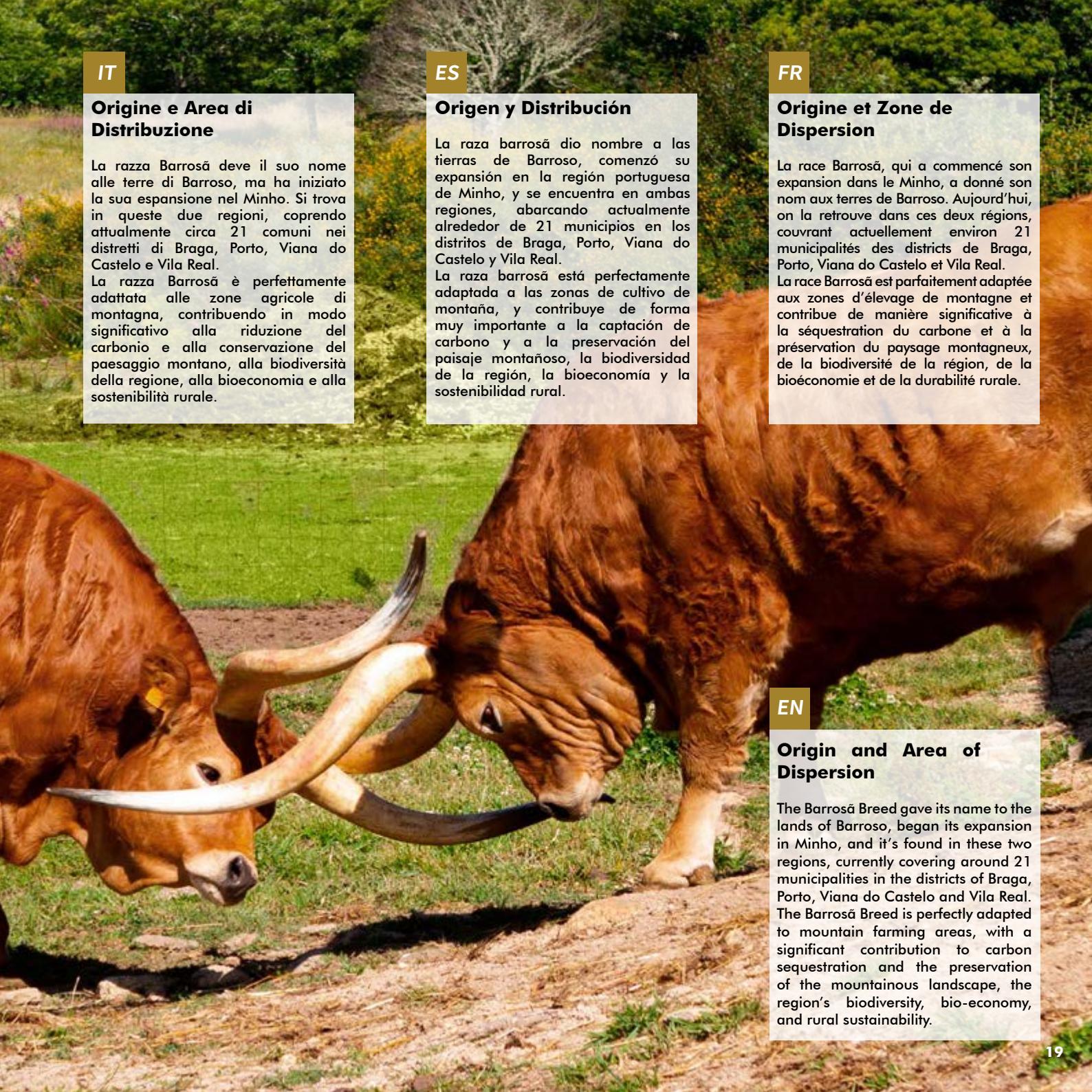
巴罗萨品种完全适应山地农耕区，对碳封存和保护山区景观、该地区的生物多样性、生物经济和农村可持续发展有重大贡献。

الأصل ومنطقة الانتشار

أطلق اسم هذه السلالة على أراضي باروسو، وبدأت في الانتشار في مينهو، وبغطي وجودها حالياً ٢١ مقاطعة في مقاطعات بрагا وبورتو وفiana دو كاستيلو وفيالريل.

تكيّفت السلالة تماًماً مع مناطق الزراعة الجبلية، حيث تساهم مساهمة كبيرة في عزل الكربون والحفاظ على المناظر الطبيعية الجبلية، والتنوع البيولوجي في المنطقة، والاقتصاد الحيواني، والاستدامة الريفية.



A large, scenic photograph of two brown cows with long, curved white horns grazing in a lush green field under a clear blue sky.
IT

Origine e Area di Distribuzione

La razza Barrosã deve il suo nome alle terre di Barroso, ma ha iniziato la sua espansione nel Minho. Si trova in queste due regioni, coprendo attualmente circa 21 comuni nei distretti di Braga, Porto, Viana do Castelo e Vila Real.

La razza Barrosã è perfettamente adattata alle zone agricole di montagna, contribuendo in modo significativo alla riduzione del carbonio e alla conservazione del paesaggio montano, alla biodiversità della regione, alla bioeconomia e alla sostenibilità rurale.

ES

Origen y Distribución

La raza barrosã dio nombre a las tierras de Barroso, comenzó su expansión en la región portuguesa de Minho, y se encuentra en ambas regiones, abarcando actualmente alrededor de 21 municipios en los distritos de Braga, Porto, Viana do Castelo y Vila Real.

La raza barrosã está perfectamente adaptada a las zonas de cultivo de montaña, y contribuye de forma muy importante a la captación de carbono y a la preservación del paisaje montañoso, la biodiversidad de la región, la bioeconomía y la sostenibilidad rural.

FR

Origine et Zone de Dispersion

La race Barrosã, qui a commencé son expansion dans le Minho, a donné son nom aux terres de Barroso. Aujourd’hui, on la retrouve dans ces deux régions, couvrant actuellement environ 21 municipalités des districts de Braga, Porto, Viana do Castelo et Vila Real.

La race Barrosã est parfaitement adaptée aux zones d'élevage de montagne et contribue de manière significative à la séquestration du carbone et à la préservation du paysage montagneux, de la biodiversité de la région, de la bioéconomie et de la durabilité rurale.

EN

Origin and Area of Dispersion

The Barrosã Breed gave its name to the lands of Barroso, began its expansion in Minho, and it's found in these two regions, currently covering around 21 municipalities in the districts of Braga, Porto, Viana do Castelo and Vila Real. The Barrosã Breed is perfectly adapted to mountain farming areas, with a significant contribution to carbon sequestration and the preservation of the mountainous landscape, the region's biodiversity, bio-economy, and rural sustainability.

ES

Características de la Raza

La raza barrosã se distingue de otras razas por sus formas armoniosas y su considerable cornamenta, que se proyecta casi verticalmente y en forma de lira.

Los animales de esta raza tienen un pelaje grueso, suave y de color marrón claro, que en algunos casos tiende al color paja o cereza, con las mucosas oscuras.

La raza barrosã pasta libremente en los páramos y pantanos tradicionales, disfrutando de los pastos naturales y embelleciendo los paisajes de las mesetas del norte de Portugal.

IT

Caratterizzazione della Razza

La razza Barrosã si distingue dalle altre razze per le sue forme armoniose e la sua notevole armatura, che si proietta quasi verticalmente e a forma di lira. Gli animali hanno un pelo denso, morbido, marrone chiaro, in alcuni casi tendente al paglierino o al color ciliegia, e hanno le mucose scure.

La razza Barrosã pascola liberamente nei tradizionali terreni inculti e nelle paludi, godendo dei pascoli naturali e abbellendo i paesaggi degli altipiani del nord del Portogallo.

DE

Charakterisierung der Rasse

Die Rasse Barrosã unterscheidet sich von den anderen Rassen durch ihre harmonischen Formen und ihre beachtliche Hörner, die fast senkrecht und in Form einer Leier astehen.

Die Tiere haben ein dichtes, weiches, hellbraunes Fell, das in manchen Fällen stroh- oder kirschfarben ist, und dunkle Schleimhäute.

Die Rasse Barrosã weidet frei in den traditionellen Brachflächen und Sumpfen, genießt die natürlichen Weiden und verschönert die Landschaften der Hochebenen Nordportugals.

PL

Charakterystyka Rasy

Rasa Barrosã wyróżnia się spośród innych ras harmonijnymi kształtami i znacznym pancerzem o prawie pionowej budowie i kształcie liry. Zwierzęta mają grubą, miękką, jasnobrązową sierść, w niektórych przypadkach przechodzącą w kolor słomkowy lub wiśniowy, a ich błony śluzowe są ciemne. Rasa Barrosã pasie się swobodnie na tradycyjnych nieużytkach i bagnach korzystając z naturalnych pastwisk i upiększając krajobrazy płaskowyżów północnej Portugalii.

ZH

品种特征

巴罗萨品种因其和谐的体型和相当大的程竖琴状的牛角而有别于其他品种。

这些动物有厚而柔软的浅褐色被毛，在某些情况下趋向于稻草或樱桃色，并有深色的粘膜。

巴罗萨品种在传统的荒地和沼泽地自由放牧，享受天然牧草，点缀着葡萄牙北部高原的风景。

**AR**

خصائص السلالة

تتميز سلالة باروسا عن غيرها من السلالات بأشكالها المتناسقة وقوتها الكبيرة، والتي ظهرت بشكل عمودي تقريباً على شكل قيثارة.

الحيوانات لها جلد سميك وناعم بلون بني فاتح، وفي بعض الحالات يميل إلى لون القش أو الكرز ، ولها أغشية مخاطية داكنة.

ترعى السلالة بحرية في الأراضي البوار والمستنقعات التقليدية، وتنسق بماراعي الطبيعية وتزين المناظر الطبيعية للهضاب في شمال البرتغال

PT

Caracterização da Raça

A raça Barrosã distingue-se, das demais, pelas suas formas harmoniosas e armadura considerável que se projeta quase verticalmente e em forma de lira. Os animais possuem uma pelagem grossa, macia, de cor castanho-claro, tendendo em alguns casos para a cor de palha ou para o acerejado, possuindo mucosas escuras.

Os animais da raça barrosã pastoreiam livremente nos baldios e lameiros tradicionais, usufruindo das pastagens naturais e embelezando as paisagens das terras altas do Norte de Portugal.

EN

Breed Characterization

The Barrosã Breed is set apart from other breeds for its harmonious shapes and considerable armor, that projects itself almost vertically and in the shape of a lyre.

The animals have a thick, soft, light-brown coat, in some cases tending to straw or cherry color, and have dark mucous membranes.

The Barrosã Breed grazes freely in traditional wastelands and marshes, enjoying the natural pastures and embellishing the landscapes of the plateaus of Northern Portugal.

FR

Description de la Race

La race Barrosã se distingue des autres races par ses formes harmonieuses et son armure considérable, qui se projette presque verticalement et en forme de lyre.

Ces animaux ont un pelage épais, doux, brun clair, dans certains cas tendant vers la couleur paille ou cerise, et ont des muqueuses foncées.

La race Barrosã paît librement dans les friches et marais traditionnels, profitant des pâturages naturels et embellissant les paysages des plateaux du nord du Portugal.



Características de su Carne

La carne de barrosā tiene un color rojo brillante muy atractivo, con un corte ligeramente húmedo y marmolado. Sus características genéticas, asociadas a la cría extensiva y al amamantamiento de los terneros con leche materna, forraje y cereales, proporcionan una carne excelente, jugosa y tierna, con un sabor inconfundible, muy reconocido a nivel internacional.

La carne y las hamburguesas de carne DOP Barrosā se llevaron la medalla "Best Of The Best" en 2012, así como las medallas de oro entre 2013 y 2019 en el Concurso Nacional de Carnes Tradicionales Portuguesas con Denominación de Origen Protegida. Además, logró 3 estrellas (máximo galardón) en los Great Taste Awards de 2016, 2017, 2018 y 2019.

Caratterizzazione della Carne

La carne di Barrosā ha un colore rosso vivo molto attraente, con un taglio leggermente umido e marmorizzato. Le sue caratteristiche genetiche, associate all'allevamento estensivo e all'alimentazione dei vitelli con latte materno, foraggio e cereali, forniscono una carne eccellente, succosa e tenera con un sapore inconfondibile di prestigio internazionale.

La carne e gli hamburger della carne Barrosā DOP hanno ricevuto la medaglia "Best Of The Best" nel 2012 e le medaglie d'oro tra il 2013 e il 2019 nel Concorso Nazionale delle carni tradizionali portoghesi con nomi qualificati. Inoltre, è stata premiata con 3 stelle (il massimo riconoscimento) nel 2016, 2017, 2018 e 2019 nei Great Taste Awards.

Charakterisierung des Fleisches

Das Fleisch der Barrosā hat eine sehr ansprechende hellrote Farbe, ist leicht feucht und marmoriert. Die genetischen Eigenschaften, die mit der extensiven Aufzucht sowie der Ernährung der Kälber mit Muttermilch, Futter und Getreide zusammenhängen, sorgen für ein ausgezeichnetes, saftiges und zartes Fleisch mit einem unverwechselbaren Geschmack, der international geschätzt wird.

Das Fleisch und die Hamburger von Barrosā-Fleisch - DOP wurden 2012 mit der Medaille „Best of the Best“ und zwischen 2013 und 2019 mit Goldmedaillen im nationalen Wettbewerb für traditionelles portugiesisches Fleisch mit qualifizierten Namen ausgezeichnet. Außerdem wurde es 2016, 2017, 2018 und 2019 mit 3 Sternen (der höchsten Auszeichnung) bei den Great Taste Awards prämiert.

Origin and Area of Dispersion

Mięso Barrosā ma bardzo atrakcyjny jasnoczerwony kolor, lekko wilgotne i marmurkowe mięso. Jego cechy genetyczne, związane z ekstensywnym chowem i karmieniem cieląt mlekiem matki, paszą i zbożem, zapewniają doskonale, soczyste, delikatne mięso o niepowtarzalnym smaku o uznanej międzynarodowej renomie.

Mięso i hamburgery z mięsa Barrosā - DOP zostały nagrodzone Medalem „Best Of The Best“ w 2012 roku oraz Złotymi Medaillami w latach 2013-2019 w Krajowym Konkursie Tradycyjnych Portugalskich Mięs o Kwalifikowanych Nazwach. Dodatkowo zostało nagrodzone 3 gwiazdkami (najwyższe wyróżnienie) w latach 2016, 2017, 2018 i 2019 w konkursie Great Taste Awards.

Caratterizzazione della Carne

La carne di Barrosā ha un colore rosso vivo molto attraente, con un taglio leggermente umido e marmorizzato. Le sue caratteristiche genetiche, associate all'allevamento estensivo e all'alimentazione dei vitelli con latte materno, foraggio e cereali, forniscono una carne eccellente, succosa e tenera con un sapore inconfondibile di prestigio internazionale.

La carne e gli hamburger della carne Barrosā DOP hanno ricevuto la medaglia "Best Of The Best" nel 2012 e le medaglie d'oro tra il 2013 e il 2019 nel Concorso Nazionale delle carni tradizionali portoghesi con nomi qualificati. Inoltre, è stata premiata con 3 stelle (il massimo riconoscimento) nel 2016, 2017, 2018 e 2019 nei Great Taste Awards.



肉类特征

巴罗萨牛肉具有非常吸引人的鲜红色，切面略微湿润且有大理石纹。它的基因特性与广泛的饲养和用母乳、草料和谷物喂养小牛有关，提供了优秀、多汁、鲜嫩的牛肉，具有国际公认的独特风味。

巴罗萨-DOP牛肉和汉堡肉碎在葡萄牙传统肉类合格名称竞赛中获得“最佳”奖章（2012年）和金奖（2013年至2019年）。此外，它还在2016年、2017年、2018年和2019年的“好味道奖”中被授予3颗星（最高奖项）。

لحم الباروسا ذو لون أحمر فاتح جذاب للغذاء، مع قطع تشبه الرخام ورطبة قليلاً. خصائصه الوراثية المرتبطة بالتربيبة المكشنة والرضاخة الطبيعية للجحول بحلب الأم والأعلاف والحبوب توفر لحمًا حنеныاً وممتنعاً مع نكهة لا يُنسى فيها وذات حمارة دولية معترف بها. تم منح اللحوم والهامبرجر من لحم باروسا محمي المنشأ ميدالية «أفضل الأفضل» في عام ٢٠١٢ والميداليات الذهبية بين عامي ٢٠١٣ و ٢٠١٩ في المسابقة الوطنية لللحوم البرتغالية التقليدية ذات الأسماء المؤهلة. بالإضافة إلى ذلك، مُنح ٣ ذمم (وهي أعلى جائزة) في أعوام ٢٠١٦ و ٢٠١٧ و ٢٠١٨ و ٢٠١٩ في مسابقات المذاق العظيم.

PT

Caracterização da Carne

A Carne Barrosã apresenta uma cor vermelho vivo muito apelativo, com um corte ligeiramente húmido e marmoreado. As suas características genéticas associadas a uma criação em regime extensivo e à alimentação dos vitelos à base de leite materno, de forragens e de cereais, proporciona uma carne de excelência, suculenta, tenra e de sabor inconfundível, de reconhecido mérito internacional.

Nos Concursos Nacionais de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados, foi atribuída à Carne e aos hambúrgueres de Carne Barrosã - DOP a Medalha “O Melhor dos Melhores” em 2012 e as Medalhas de Ouro entre 2013 e 2019. Adicionalmente, foi galardoada com três estrelas (máximo atribuído), em 2016, 2017, 2018 e 2019 no Great Taste Award.

EN

Meat Characterization

The Barrosã meat has a very appealing bright-red color, with a slightly moist and marbled cut. Its genetic characteristics, associated with extensive rearing and the breastfeeding of calves with mother's milk, forage, and cereals provide excellent, juicy, tender meat with an unmistakable flavor of recognized international merit.

The meat and hamburgers of the Barrosã meat - DOP were awarded the “Best Of The Best” Medal in 2012 and the Gold Medals between 2013 and 2019 in the National Competition of Traditional Portuguese meats with Qualified Names. Additionally, it was awarded with 3 stars (the highest award) in 2016, 2017, 2018, and 2019 in the Great Taste Awards.

**FR**

Caractéristiques de la Viande

La viande de Barrosã a une couleur rouge vif très attrayante, avec une coupe légèrement humide et marbrée. Ses caractéristiques génétiques, associées à un élevage extensif et à l'allaitement des veaux au lait maternel, au fourrage et aux céréales, permettent d'obtenir une viande excellente, juteuse, tendre et d'une saveur inimitable, dont le mérite est reconnu au niveau international.

La viande et les hamburgers de la viande Barrosã - AOP ont reçu la médaille « Best Of The Best » en 2012 et les médailles d'or entre 2013 et 2019 dans le Concours national des viandes traditionnelles portugaises avec des noms qualifiés. En outre, elle a été récompensée par 3 étoiles (la plus haute distinction) en 2016, 2017, 2018 et 2019 dans le cadre des Great Taste Awards.



Gastronomia típica

- Carne Barrosã assada no forno
- Nacos de Carne Barrosã
- Carne Barrosã Grelhada na brasa

Typical Cuisine

- Roasted Barrosã meat
- Barrosã meat knuckles
- Charcoal-grilled Barrosã meat

Cuisine Typique

- Viande de Barrosã rôtie
- Jarrets de viande de Barrosã
- Viande de Barrosã grillée au charbon de bois

Gastronomía Típica

- Carne asada de barrosã
- Codillo de barrosã
- Carne de barrosã a la brasa

Cucina Tipica

- Carne di Barrosã arrostita
- Stinchi di carne di Barrosã
- Carne di Barrosã alla brace

Typische Küche

- Gebratenes Barrosã-Fleisch
- Barrosã Haxen
- Barrosã-Fleisch vom Holzkohlegrill

Typowe dania z mięsa Barrosã

- Pieczone mięso Barrosã
- Golonki z mięsa Barrosã
- Grillowane na węglu drzewnym mięso Barrosã

ZH**典型的巴罗萨牛肉料理**

- 烤巴罗萨牛肉。
- 巴罗萨牛肉肘子。
- 炭烤巴罗萨牛肉。

طرق طبخ اللحم المعتادة

- اللحم المشوي
- لحم الزند
- اللحم المشوي على الفحم.

AR**CAPOLIB - Cooperativa Agro Rural de Boticas**

tel.: +351 276 418 170
 e-mail: geral@capolib.pt
www.capolib.com
www.carnebarrosa.com



Cachena da Peneda

PT

Origem e Área de Dispersão

A raça Cachena da Peneda, originária da zona montanhosa do Minho entre os distritos de Viana do Castelo e Braga, tem como solar o Parque Nacional da Peneda-Gerês que engloba o prolongamento da cadeia dos montes Cantábricos com as serras da Peneda, Soajo, Amarela e Gerês.

Esta raça, encontra-se na alta montanha, em cotas elevadas acima dos 800 metros, que pela sua dimensão e resistência às condições mais adversas, define o seu próprio solar.

DE

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Die Rasse Cachena da Peneda stammt aus der Gebirgsregion Minho zwischen den Bezirken Viana do Castelo und Braga. Der Nationalpark Peneda-Gerês ist ihr Hauptverbreitungsgebiet, und umfasst das Kantabrische Gebirge mit den Bergen Peneda, Soajo, Amarela und Gerês.

Diese Rasse ist in den Hochebenen (2.625 Fuß und höher) zu finden. Aufgrund ihrer Größe und ihrer Widerstandsfähigkeit gegen die meisten widrigen Umstände definiert sie ihr eigenes Revier.

PL

Pochodzenie i Obszar Występowania

Rasa Cachena da Peneda, która pochodzi z górzystego regionu Minho, pomiędzy okręgami Viana do Castelo i Braga, osiedlała się w Parku Narodowym Peneda-Gerês, który obejmuje przedłużenie pasma Górz Kantabryjskich z górami Peneda, Soajo, Amarela i Gerês. Rasa występuje na płaskowyżach (2625 stóp i wyżej). Ze względu na swoje rozmiary i odporność na większość niekorzystnych warunków, wyznacza swoje własne terytorium.

ZH

起源和分布区域

Cachena da Peneda品种起源于米尼奥山区，位于维亚纳-杜卡斯泰洛区和布拉加地区之间，以Peneda-Gerês国家公园为其庄园，涵盖坎塔布连山脉的延伸部分和Peneda、Soajo、Amarela和Gerês等山脉。

该品种分布在2625英尺以上的高原。由于其体积和具备对大多数不利条件的抵抗力，可以自己确定放牧的地区。

AR

الأصل ومنطقة الانتشار

نشأت سلالة كاتشينا دا بينيدا في منطقة مينهو الجبلية بين منطقتي فيانا دو كاستيلو وبراجا، وتعيش حالياً في منتزه بینیدا جیریس الوطني، والذي يشمل امتداد سلسلة جبال كانتابريان مع جبال بینیدا وسواجو وأماريلا وجيريس.

تتوارد هذه السلالة في الهضاب (على ارتفاع 2,625 قدم وما فوق). ولها نطاقها الخاص الذي تحدد بنفسها نظراً لحجمها و مقاومتها لمعظم الظروف المعاكسة.



EN

Origin and Area of Dispersion

The Cachena da Peneda Breed, which originates in the mountainous region of Minho, between the districts of Viana do Castelo and Braga, has the Peneda-Gerês National Park as its manor house, which encompasses the extension of the Cantabrian mountain range with the mountains of Peneda, Soajo, Amarela, and Gerês. This breed is found in plateaus (2,625 ft and above). Due to its size and resistance to most adverse conditions, it defines its own manor.

IT

Origine e Area di Distribuzione

La razza Cachena da Peneda, originaria della regione montuosa del Minho, tra i distretti di Viana do Castelo e Braga, ha come dimora il Parco Nazionale Peneda-Gerês, che comprende l'estensione della Cordigliera Cantabrica con le montagne di Peneda, Soajo, Amarela e Gerês.

Questa razza si trova negli altipiani (800 metri e oltre). Grazie alle sue dimensioni e alla sua resistenza alla maggior parte delle condizioni avverse, stabilisce il suo proprio territorio.

ES

Origen y Distribución

La raza cachena da peneda, originaria de la región montañosa de Minho, situada entre los distritos de Viana do Castelo y Braga, tiene su zona de distribución en el Parque Nacional portugués de Peneda-Gerês, lugar en el que se encuentra el Macizo Galaico con los montes de Peneda, Soajo, Amarela y Gerês. Esta raza se encuentra en mesetas (a alturas superiores a los 800 metros). Debido a su tamaño y resistencia a las condiciones más adversas, define su propio lugar de distribución.

FR

Origine et Zone de Dispersion

La race Cachena da Peneda, originaire de la région montagneuse du Minho, entre les districts de Viana do Castelo et de Braga, a pour domaine agricole le parc national de Peneda-Gerês, qui englobe l'extension de la chaîne de montagnes cantabrique avec les montagnes de Peneda, Soajo, Amarela et Gerês.

Cette race se trouve sur les plateaux (2 625 pieds et plus). En raison de sa taille et de sa résistance à la plupart des conditions défavorables, elle définit son propre domaine agricole.

Caratterizzazione della Razza

Grazie alla sua rusticità unica, la Cachena da Peneda è la più piccola razza bovina portoghese e una delle più piccole del mondo. Caratterizzata da una testa lunga, una fronte rettangolare e piatta e un profilo dritto, ha un mantello marrone giallastro con una pelliccia spessa ma morbida.

La razza pascola in gruppi in aree ampie e disperse, vivendo senza problemi all'aperto praticamente tutto l'anno. Questo è il suo habitat, la sua genesi e il suo territorio.

Charakterisierung der Rasse

Aufgrund seiner einzigartigen Rustikalität sind die Cachena da Peneda die kleinste portugiesische Rinderrasse und eine der kleinsten weltweit. Sie zeichnen sich durch seinen langen Kopf, rechteckige und flache Front und das gerade Profil aus, und hat ein gelblich-braunes Fell mit dichtem, aber weichem Fell.

Die Rasse weidet in Gruppen in weiten und verstreuten Gebieten und lebt praktisch das ganze Jahr über in freier Natur. Dies ist ihr Lebensraum, ihr Ursprung und ihr Revier.

Charakterystyka rasy

Ze względu na swoją wyjątkową rustykalność, Cachena da Peneda jest najmniejszą portugalską rasą bydła i jedną z najmniejszych na świecie. Charakteryzuje się długą głową, prostokątnym i płaskim przodem oraz prostym profilem, ma żółtawobrązową sierść o gęstym, ale miękkim futrze.

Rasa pasie się w grupach na rozległych i rozproszonych terenach, żyjąc bez przeszkód na świeżym powietrzu praktycznie przez cały rok. To jest jej środowisko naturalne, jej geneza i jej terytorium.

品种特征

由于其独特的质朴性，Cachena da Peneda是葡萄牙最小的牛种，也是世界上最小的牛种之一。它的特点是长头、长方形和平坦的前胸以及笔直的轮廓，它的被毛是黄褐色的，皮毛厚而柔软。该品种在广泛而分散的地区成群放牧，几乎一年四季都在户外无缝生活。这是它的栖息地，是它的起源，也是它的领地。

نظراً لطبيعتها الريفية الفريدة من نوعها، فإن هذه السلالة هي أصغر سلالة من الأبقار البرتغالية وواحدة من أصغر سلالات الأبقار في العالم. تتميز برأسيها الطويل، والجزء الأنatomic المستطيل والمسطح، والظاهر الجانبي المستقيم، جلدتها البني أصفر ذي الفرو الناعم رغم سماكته. ترعى السلالة في مجموعات في مناطق واسعة ومشتتة، وتعيش بحرفيتها في الهواء الطلق عملاً على مدار السنة. هذا هو موطنها، مكان نشأتها، ومناطق نفوذها.



EN

Breed Characterization

Due to its unique rusticity, the Cachena da Peneda is the smallest Portuguese bovine breed and one of the smallest in the world. Characterized by its long head, rectangular and flat front, and straight profile, it has a yellowish brown coat with thick but soft fur.

The breed grazes in groups in wide and dispersed areas, living seamlessly in outdoors practically all year round. This is its habitat, its genesis, and its territory.

**FR**

Description de la Race

Grâce à sa rusticité unique, la Cachena da Peneda est la plus petite race bovine portugaise et l'une des plus petites au monde. Caractérisée par sa longue tête, son front rectangulaire et plat, et son profil droit, elle a un pelage brun jaunâtre avec une fourrure épaisse, mais douce.

La race paît en groupes dans des zones étendues et dispersées, vivant en harmonie avec l'extérieur pratiquement toute l'année. C'est son habitat, sa genèse et son territoire.

ES

Características de la Raza

Debido a su singular rusticidad, la cachena da peneda es la raza bovina portuguesa más pequeña y una de las más pequeñas del mundo. Con su característica cabeza alargada, su frente rectangular y plana y su perfil recto, tiene un pelaje marrón amarillento y una piel gruesa y suave. La raza pasta en rebaño en zonas amplias y dispersas, viviendo sin problema al aire libre prácticamente todo el año. Este es su hábitat, su origen y su territorio.

ES

Características de su Carne

La carne de DOP Cachena se caracteriza por su sabor único: transmite sensaciones y sabores que subrayan su origen y su dieta equilibrada, sustentada en pastos naturales y cereales.

De color rosa claro o pálido y rojo claro a oscuro, es una carne tierna con poca grasa intramuscular, de consistencia firme, ligeramente húmeda y muy jugosa, con una calidad inigualable.

IT

Caratterizzazione della Carne

La carne di Cachena DOP si caratterizza per il suo sapore unico: trasmette sensazioni e sapori che sottolineano la sua origine e la sua alimentazione equilibrata, sostenuta da pascoli naturali e cereali di fattoria.

Dal colore rosa chiaro o pallido e rosso chiaro o scuro, è una carne tenera con poco grasso intramuscolare, consistenza soda, leggermente umida e molto succosa, che offre una qualità ineguagliabile.

DE

Charakterisierung des Fleisches

Das Cachena DOP-Fleisch zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack aus - es vermittelt Gefühle und Aromen, die seine Herkunft und seine ausgewogene Ernährung unterstreichen, die durch natürliche Weiden und landwirtschaftliches Getreide unterstützt wird.

Es hat eine hell- oder blassrosa und hell- bis dunkelrote Farbe und ist ein zartes Fleisch mit wenig intramuskulärem Fett, fester Konsistenz, leicht feucht und sehr saftig - Eine unvergleichliche Qualität.

PL

Charakterystyka Mięsa

Mięso Cachena DOP charakteryzuje się wyjątkowym smakiem, podkreślającym swoje pochodzenie i zrównoważoną dietę zwierząt, opartą na naturalnych pastwiskach i zbożach hodowlanych. Jest to mięso delikatne, o jasnoróżowej lub bladoróżowej barwie, od jasnej do ciemnoczerwonej, z niewielką ilością tłuszcza śródmięśniowego, o jęknej konsystencji, lekko wilgotne i bardzo soczyste, które oferuje niezrównaną jakość.



Photography ©Luis Borges

ZH

肉类特征

卡切纳 DOP 牛肉的特点是其独特的味道--它所传达的感觉和味道强调了其起源和来自天然牧场和农场景物的平衡饮食。

肉色为浅粉色和浅至深的红色，肉质细嫩，肌肉脂肪少，结实，略微湿润，非常多汁，具有无可比拟的品质。

مميزات اللحم

يتميز لحم كاتشينا محمي المنشأ بنكهة الفريدة - فهو ينقل المشاعر والنكهات التي تؤكد أصله ونظامه الغذائي المترافق، المعتمد على المأكليات الطبيعية وجحوب المزارع. فهو لحم طري قليل الدهون العضلية، ذو لون وردي فاتح أو باهت ولون أحمر فاتح يميل إلى أحمر داكن بنسيج قوي ورطب قليلاً وكثير العصارة، مما يوفر جودة لا مثيل لها.

AR



PT

Caracterização da Carne

A carne de Cachena DOP, caracterizada pelo seu sabor único, reporta sensações e sabores que vincam a origem e a sua alimentação equilibrada, sustentada nos pastos naturais e nos cereais produzidos na exploração.

De cor rosa clara ou pálida e vermelho de claro a escuro, esta é uma carne tenra, com pouca gordura intramuscular, consistência firme, ligeiramente húmida e muito suculenta, de qualidade inigualável.

**EN**

Meat Characterization

The Cachena DOP meat is characterized by its unique flavor - it conveys feelings and flavors that underline its origin and its balanced diet, supported by natural pastures and farm cereals.

With light or pale pink and light to dark red colors, it's a tender meat with little intramuscular fat, firm consistency, slightly moist and very juicy, which offers unparalleled quality.

**FR**

Caractéristiques de la Viande

La viande de Cachena AOP se caractérise par son goût unique - elle transmet des sensations et des saveurs qui soulignent son origine et son alimentation équilibrée, soutenue par des pâturages naturels et des céréales de ferme.

De couleur rose clair ou pâle et rouge clair à foncé, c'est une viande tendre avec peu de graisse intramusculaire, de consistance ferme, légèrement humide et très juteuse, qui offre une qualité inégalée.

Gastronomia Típica

- Carne Cachena grelhada com arroz de feijão Tarrestre
- Posta de Carne Cachena
- Naco na Pedra

Typical Cuisine

- Grilled Cachena meat with Tarrestre rice and beans
- Cachena steak
- Stone-grilled Knuckle

Cuisine Typique

- Viande de Cachena grillée avec du riz Tarrestre et des haricots
- Steak de Cachena
- Jarret grillé à la pierre

Gastronomia Típica

- Carne cachena a la parrilla con arroz Tarrestre y judías
- Filete de cachena
- Codillo a la piedra

Cucina Tipica

- Carne di Cachena alla griglia con riso Tarrestre e fagioli
- Bistecca di Cachena
- Stinco alla griglia

Typische Küche

- Gegrilltes Cachena-Fleisch mit Tarrestre-Reis und Bohnen
- Cachena Steak
- Haxe vom Steingrill

Typowe dania z mięsa Cachena

- Grillowane mięso Cachena z fasolą i ryżem Tarrestre
- Stek z Cachena
- Golonka z kamiennego grilla

典型的卡切纳牛肉料理

- 烤卡切纳牛肉配Tarrestre米饭和豆子。
- 卡切纳牛排。
- 石头烤牛肉肘子。

طرق طبخ اللحم المعتادة

لحم كاتشينا المشوي مع أرز

تارستري والفاصلية

كاتشينا ستيلك

لحم الزند المشوي على الحجر.

-
-
-

**Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca**

tel.: +351 258 510 200

fax: +351 258 510 201

e-mail: geral@cooparcosbarca.com

www.cooparcosbarca.com



Marinhoa

PT

Origem e Área de Dispersão

Da região do Baixo Vouga, entre o Mar e a Ria, caracterizada pela sua singularidade ecológica e pastagens das mais férteis de Portugal, determinou origem da raça Marinhoa.

Com solar nos concelhos de Aveiro, Ilhavo, Vagos, Ovar, Murtosa e Estarreja, depressa se dispersou para as regiões fronteiriças, tornando-se indispensáveis na faina agrícola, particularmente na cultura do arroz característica desta região, contribuindo significativamente para a melhoria das condições de vida e de trabalho dos seus agricultores, desempenhando, ainda hoje, um importante papel socioeconómico na região.

Marinhoa

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Die Rasse ist in der Region Baixo Vouga zwischen Meer und Fluss beheimatet, die sich durch ihre ökologische Einzigartigkeit und die fruchtbarsten Weiden Portugals auszeichnet, was den Ursprung dieser Rasse mitbestimmt hat.

Ihr Verbreitungsgebiet sind die Gemeinden Aveiro, Ílhavo, Vagos, Ovar, Murtosa und Estarreja. Die Rasse verbreitete sich schnell in den Grenzregionen und wurde für die landwirtschaftliche Arbeit unentbehrlich, insbesondere für den Reisanbau, der für diese Region charakteristisch ist. Die Rasse trug wesentlich zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen ihrer Bauern bei. Bis heute spielt sie eine wichtige sozioökonomische Rolle in der Region.

Pochodzenie i Obszar Występowania

Rasa ta występuje w regionie Baixo Vouga, między morzem a rzeką, i charakteryzuje się wyjątkowością ekologiczną i najżyniejszymi pastwiskami w Portugalii, co przyczyniło się do określenia pochodzenia tej rasy.

Rasa zajmuje tereny gmin Aveiro, Ílhavo, Vagos, Ovar, Murtosa i Estarreja i szybko rozprzestrzeniła się w regionach przygranicznych, stała się niezastąpiona w pracach rolniczych, szczególnie w uprawie ryżu, który jest charakterystyczny dla tego regionu, i przyczyniła się znacznie do poprawy warunków życia i pracy tutejszych rolników. Do dziś odgrywa ważną rolę społeczno-gospodarczą w tym regionie.



起源和分布区域

该品种分布在海与河之间的Baixo Vouga地区，生态性独特，是葡萄牙最肥沃的牧场，这一切都有助于确定该品种的起源。

以阿威罗、伊尔哈沃、瓦戈斯、奥瓦尔、穆尔托萨和埃斯塔雷哈等市镇为庄园，并迅速分散到边境其他地区，成为农耕中不可或缺的一部分，特别是在具有该地区特色的水稻种植中，并为改善农民的生活和工作条件作出了巨大贡献。时至今日，它在该地区发挥着重要的社会经济作用。

الأصل ومنطقة الانتشار

تم العثور على السلالة في منطقة بايكسو فوجا بين البحر والنهر، وتتميز بمناخها البيئي والمطاعي الأكثر خصوبة في البرتغال، وكلها تساعد في تحديد أصل هذه السلالة.

مناطقها الأصلية هي مقاطعات أفيرو وألهافو وفاجوس وأوفار ومورتوسا وإستاريا، وسرعان ما انتشرت إلى المناطق الحدودية، وأصبحت من المصادر التي لا غنى عنها لتحسين ظروف المعيشة والعمل للمزارعين. حيث تلعب دوراً اجتماعياً واقتصادياً مهمًا في المنطقة حتى يومنا هذا.

ES

Origen y Distribución

La raza se encuentra en la región del Baixo Vouga, entre el mar y el río, caracterizada por su singularidad ecológica y por poseer los pastos más fértiles de Portugal, que dieron origen a esta raza.

Su zona de distribución se encuentra en los municipios de Aveiro, Ilhavo, Vagos, Ovar, Murtosa y Estarreja y se propagó rápidamente por las regiones vecinas, haciéndose indispensable para las labores agrícolas, especialmente para el cultivo de arroz, característico de esta región, y contribuyendo de forma significativa a la mejora de las condiciones de vida y trabajo de sus agricultores. Hasta el día de hoy desempeña un importante papel socioeconómico en la región.

**IT**

Origine e Area di Distribuzione

La razza si trova nella regione del Baixo Vouga, tra il mare e il fiume, ed è caratterizzata dalla sua unicità ecologica e dai pascoli più fertili del Portogallo, tutti elementi che hanno contribuito a determinare l'origine di questa razza. Il suo territorio è composto dai comuni di Aveiro, Ilhavo, Vagos, Ovar, Murtosa ed Estarreja. Si è rapidamente distribuita nelle regioni di frontiera, diventando indispensabile nel lavoro agricolo, in particolare nella coltivazione del riso, caratteristica di questa regione, e contribuendo significativamente al miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei suoi agricoltori. Ancora oggi svolge un importante ruolo socio-economico nella regione.

FR

Origine et Zone de Dispersion

La race se trouve dans la région du Baixo Vouga, entre la mer et le fleuve, et se caractérise par son unicité écologique et les pâturages les plus fertiles du Portugal, ce qui a contribué à déterminer l'origine de cette race. Son domaine agricole se trouve dans les municipalités d'Aveiro, d'Ilhavo, de Vagos, d'Ovar, de Murtosa et d'Estarreja et il s'est rapidement dispersé dans les régions frontalières, devenant indispensable dans les travaux agricoles, notamment dans la culture du riz, caractéristique de cette région, et contribuant de manière significative à l'amélioration des conditions de vie et de travail de ses agriculteurs. Aujourd'hui encore, il joue un rôle socio-économique important dans la région.

EN

Origin and Area of Dispersion

The breed is found in the Baixo Vouga region, between the sea and the river, and it's characterized by its ecological uniqueness and the most fertile pastures in Portugal, all of which helped to determine the origin of this breed. Its manor is the municipalities of Aveiro, Ilhavo, Vagos, Ovar, Murtosa, and Estarreja and it quickly dispersed to the border regions, becoming indispensable in agricultural work, particularly in the cultivation of rice, which is characteristic of this region, and contributing significantly to the improvement of living and work conditions of its farmers. It plays an important socio-economic role in the region to this day.

IT

Caratterizzazione della Razza

La razza Marinhoa si distingue per la sua dolcezza e maneggevolezza, caratterizzata da arti alti e ben dritti, una testa relativamente lunga e un'ossatura di medie dimensioni, spesso a forma di uncino corto nei maschi e più grande nelle femmine. Con occhi neri e ben sporgenti, mostra una pelliccia gialla con varie sfumature, generalmente tendenti al paglierino, a volte al ciliegio, con un collo corto, un tronco largo e profondo e un petto contenuto in spalle larghe e ben muscolose.

DE

Charakterisierung der Rasse

Die Rasse Marinhoa zeichnet sich durch ihre Sanftheit und einfache Handhabung aus. Sie hat hohe und gleichmäßig aufrechte Gliedmaßen, einen relativ langen Kopf und einen mittelgroßen und dicken Rahmen in Form eines kurzen Hakens bei den Bullen und eines größeren bei den Kühen.

Sie hat schwarze Augen, ein gelbes Fell mit verschiedenen Schattierungen, das im Allgemeinen strohfarben ist, manchmal auch kirschrot. Sie hat einen kurzen Hals, einen breiten und tiefen Rumpf und eine Brust, die in breite, gut bemuskelte Schultern übergeht.

PL

Charakterystyka Rasy

Rasa Arouquesa charakteryzuje się średniej wielkości, harmonijną sylwetką z krótkimi i grubymi kończynami zakończonymi czarnymi i twardymi kopytami, umożliwiającymi łatwe poruszanie się.

Rasa o wkleśnym profilu, z grubą, krótką głową i szyją, posiada gestą i elastyczną sierść koloru brązowego o różnych odcieniach, od słomkowego bladego do wiśniowego, z ciemnymi błonami śluzowymi. Rasa ta charakteryzuje się potulnym, ale energicznym temperamentem i usposobieniem.



ZR

品种特征

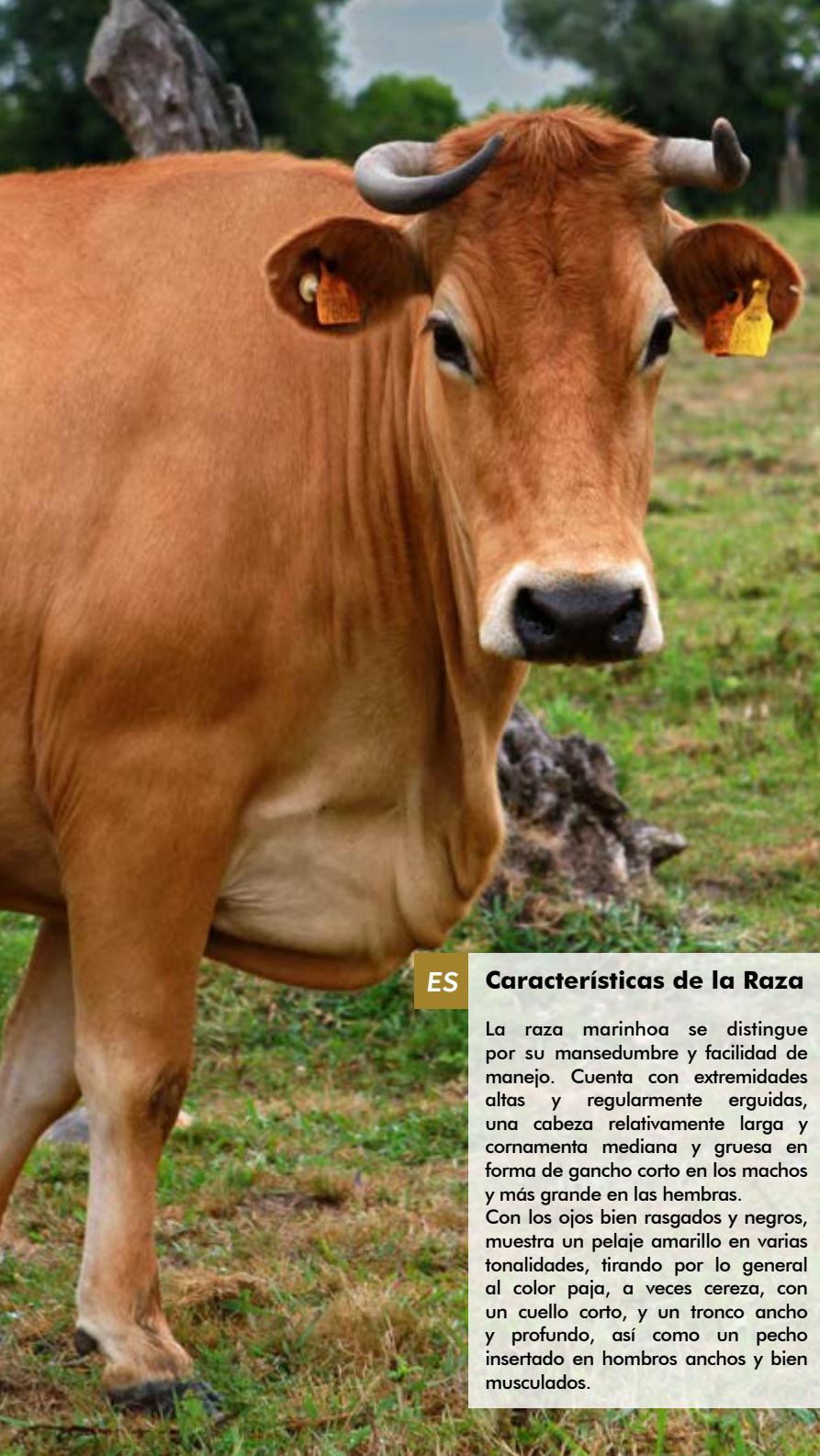
马林霍亚品种因其温和和易于处理而与众不同，其特点是四肢高而规则地直立，头部相对较长，中等大小和厚实的牛角，雄性为短钩形，雌性为大钩形。它有一双大大的黑眼睛，有着各种色调的黄色毛皮，有时是稻草色，有时是樱桃色，脖子很短，躯干宽而深，胸部插入宽阔、肌肉发达的肩膀上。

AR

خصائص السلالة

تميز سلالة مورينهوا بلطفها وسهولة التعامل معها، وتتميز بأطراف طويلة متنامية، وراس طويل نسبياً، وقورون متوسط الحجم وسيكة على شكل خطاف قصير عند الذكور بينما تكون أكبر عند الإناث.

تتمتع أيضًا بعيون سوداء بارزة، لها فرو أصفر بظلال مختلفة، يتحوّل بشكل عام إلى لون القش، وأحياناً الكرز، كما أن لها رقبة قوية، وجذعًا عريضاً وعميقاً، بالإضافة إلى صدر مدمج في أكتاف عريضة ممتلئة بالعضلات.

**PT**

Caracterização da Raça

Os animais da raça Marinhoa distinguem-se pela sua docilidade e fácil manejo, apresentando membros altos e regularmente aprumados, com uma cabeça relativamente comprida e armação de tamanho e grossura médios, em forma de gancho curto para os machos e maior para as fêmeas.

Com olhos bem aflorados e pretos, exibem uma pelagem de cor amarela, com várias tonalidades, pendendo, geralmente para o palha e, algumas vezes, para o acerejado, com um pescoço curto, tronco largo e profundo, assim como um peito, inserido em espáduas largas e bem musculadas.

EN

Breed Characterization

The Marinhoa Breed is set apart by its gentleness and easy handling, featuring tall and regularly upright limbs, a relatively long head, and a medium-sized and thick frame in the shape of a short hook in males and a larger one in females.

With well-outcropped, black eyes, it displays a yellow fur with various shades, generally straying to straw color, sometimes cherry, with a short neck, and a broad and deep trunk, as well as a chest inserted in broad, well-muscled shoulders.

ES

Características de la Raza

La raza marinhoa se distingue por su mansedumbre y facilidad de manejo. Cuenta con extremidades altas y regularmente erguidas, una cabeza relativamente larga y cornamenta mediana y gruesa en forma de gancho corto en los machos y más grande en las hembras.

Con los ojos bien rasgados y negros, muestra un pelaje amarillo en varias tonalidades, tirando por lo general al color paja, a veces cereza, con un cuello corto, y un tronco ancho y profundo, así como un pecho insertado en hombros anchos y bien musculados.

FR

Description de la Race

La race Marinhoa se distingue par sa douceur et sa facilité de manipulation. Elle se caractérise par des membres hauts et régulièrement dressés, une tête relativement longue et une armature moyenne et épaisse en forme de crochet court chez les mâles et plus large chez les femelles.

Avec des yeux noirs bien écartés, cette race a une fourrure jaune avec des nuances variées, allant généralement vers la couleur paille, parfois cerise, avec un cou court, et un tronc large et profond, ainsi qu'une poitrine insérée dans des épaules larges et bien musclées.



DE

Charakterisierung des Fleisches

Das Marinhoa-Fleisch stammt von Tieren, die in freier Natur auf den Weiden der Region und mit natürlichen Produkten gefüttert werden. Dies sind wesentliche Merkmale für eine einzigartige Fleischqualität.

Die Farbe des Fleisches variiert je nach Alter des Tieres von blassrosa bis dunkelrot. Das Fleisch ist saftig und zart. Es hat eine feste Textur und einen kräftigen Geschmack mit einer angenehmen Kaukonsistenz. Vor allem hat es einen nicht zu starken Geruch und Geschmack.

Carne Marinhoa DOP wurde in mehreren Ausgaben des Nationalen Wettbewerbs für traditionelles portugiesisches Fleisch mit der Goldmedaille in der Kategorie Kalbfleisch und Lendenbraten sowie bei den renommierten und internationalen Great Taste Awards mit der höchsten Bewertung (3 Sterne) ausgezeichnet.



ZH

肉类特征

马林霍亚牛肉来自于在该地区的牧场和草料中户外喂养的动物，并辅以天然产品，所有这些都构成了保证独特肉质的基本特征。

根据动物的年龄，其颜色从淡粉色到深红色不等。肉质多汁而柔嫩。它的质地结实，口感强烈，具有令人愉悦的咀嚼度，最重要的是，香气和味道不太浓。

马林霍亚 DOP 牛肉在数届葡萄牙传统肉类竞赛中获得了小牛肉和西冷肉类金奖，并在著名的国际“好味道奖”中获得了最高等级（3星）。



PL

Charakterystyka Mięsa

Mięso Marinhoa pochodzi od zwierząt żywionych na świeżym powietrzu na pastwiskach i pastwiskach regionu oraz uzupełnianych produktami naturalnymi, co nadaje mu podstawowe cechy gwarantujące wyjątkową jakość mięsa.

Jego kolor waha się od bladoróżowego do ciemnoczerwonego, w zależności od wieku zwierzęcia. Mięso jest soczyste i delikatne. Ma zwartą konsystencję i wyrazisty smak o przyjemnej konsystencji, a przede wszystkim niezbyt intensywny zapach i smak.

Mięso Carne Marinhoa DOP zostało wyróżnione w kilku edycjach Narodowego Konkursu Tradycyjnych Mięs Portugalskich Złotym Medalem w kategorii „Cieścina i Polędwica”, a także w prestiżowym i międzynarodowym konkursie Great Taste Awards najwyższą klasyfikacją (3 gwiazdki).



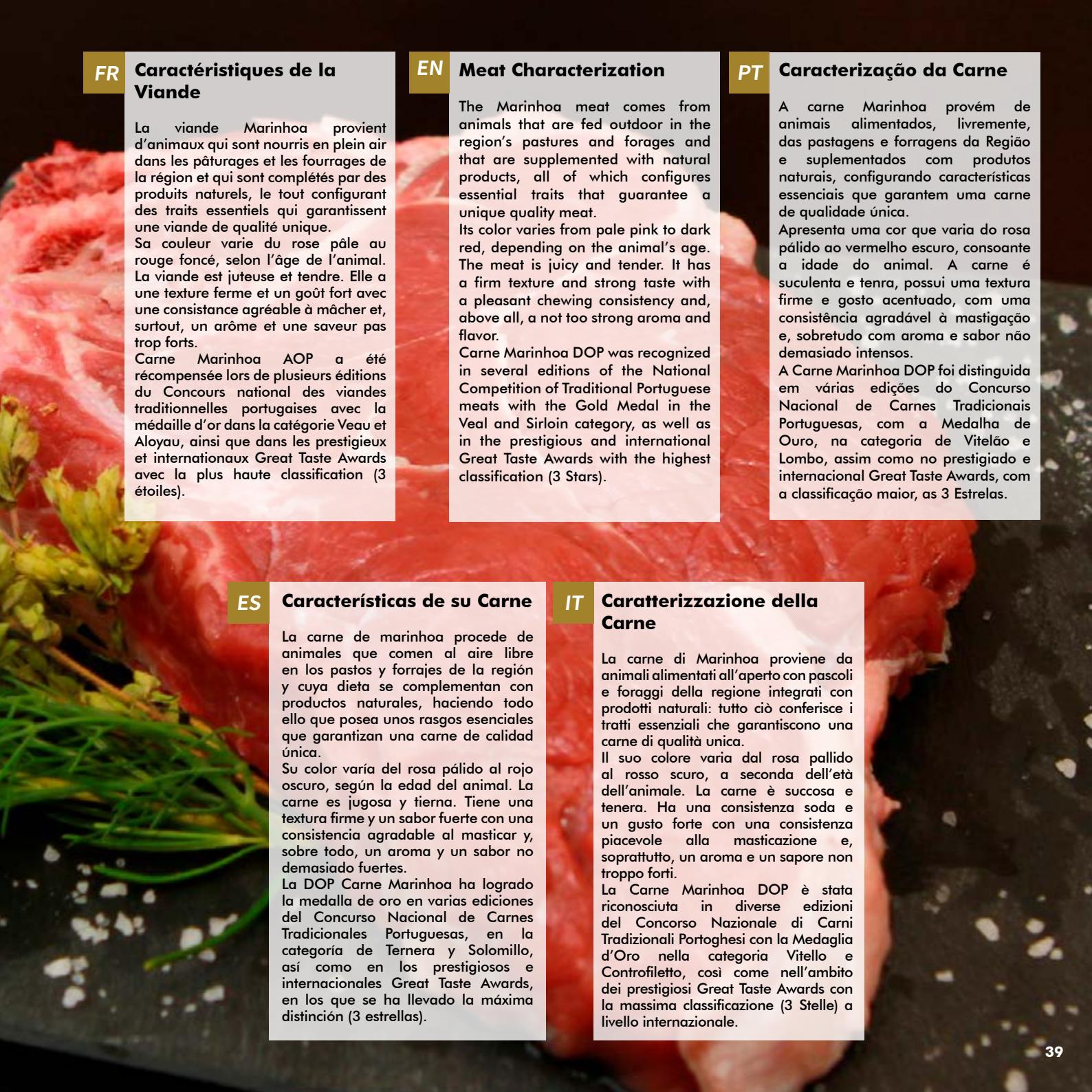
AR

مميزات اللحم

يأتي اللحم من الحيوانات التي تتغذى في الهواء الطلق على المراعي والأعلاف في المنطقة والتي تعزز منتجات طبيعية، وكلها تشكل سمات أساسية تضمن لحوما ذات جودة فريدة.

يتراوح لونه بين الوردي الباهت إلى الأحمر الداكن طفأً لعمر الحيوان. اللحم طري وذو عصارة. له قوام وطعم قويان مع تناسق لطيف أثناء المضغ. إضافة إلى رائحة ونكهة غير قوية.

حصل لحم مورينهو على محمي المشايدة مرات على الميدالية الذهبية في المسابقة الوطنية للحوم البرتغالية التقليدية في فئة لحم العجل وشراح لحم الخامصة، بالإضافة إلى أعلى تصنيف (٣ نجوم) من جوائز الطعام الرائع العالمية المرموقة.

A large, vibrant red piece of Marinhoa meat is shown in the background, partially covered by fresh green herbs like rosemary and thyme. The meat has a fine marbling of white fat.

FR

Caractéristiques de la Viande

La viande Marinhoa provient d'animaux qui sont nourris en plein air dans les pâturages et les fourrages de la région et qui sont complétés par des produits naturels, le tout configurant des traits essentiels qui garantissent une viande de qualité unique.

Sa couleur varie du rose pâle au rouge foncé, selon l'âge de l'animal. La viande est juteuse et tendre. Elle a une texture ferme et un goût fort avec une consistance agréable à mâcher et, surtout, un arôme et une saveur pas trop forts.

Carne Marinhoa AOP a été récompensée lors de plusieurs éditions du Concours national des viandes traditionnelles portugaises avec la médaille d'or dans la catégorie Veau et Aloyau, ainsi que dans les prestigieux et internationaux Great Taste Awards avec la plus haute classification (3 étoiles).

EN

Meat Characterization

The Marinhoa meat comes from animals that are fed outdoor in the region's pastures and forages and that are supplemented with natural products, all of which configures essential traits that guarantee a unique quality meat.

Its color varies from pale pink to dark red, depending on the animal's age. The meat is juicy and tender. It has a firm texture and strong taste with a pleasant chewing consistency and, above all, a not too strong aroma and flavor.

Carne Marinhoa DOP was recognized in several editions of the National Competition of Traditional Portuguese meats with the Gold Medal in the Veal and Sirloin category, as well as in the prestigious and international Great Taste Awards with the highest classification (3 Stars).

PT

Caracterização da Carne

A carne Marinhoa provém de animais alimentados, livremente, das pastagens e forragens da Região e suplementados com produtos naturais, configurando características essenciais que garantem uma carne de qualidade única.

Apresenta uma cor que varia do rosa pálido ao vermelho escuro, consoante a idade do animal. A carne é suculenta e tenra, possui uma textura firme e gosto acentuado, com uma consistência agradável à mastigação e, sobretudo com aroma e sabor não demasiado intensos.

A Carne Marinhoa DOP foi distinguida em várias edições do Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas, com a Medalha de Ouro, na categoria de Vitelão e Lombo, assim como no prestigiado e internacional Great Taste Awards, com a classificação maior, as 3 Estrelas.

ES

Características de su Carne

La carne de marinhoa procede de animales que comen al aire libre en los pastos y forrajes de la región y cuya dieta se complementan con productos naturales, haciendo todo ello que posea unos rasgos esenciales que garantizan una carne de calidad única.

Su color varía del rosa pálido al rojo oscuro, según la edad del animal. La carne es jugosa y tierna. Tiene una textura firme y un sabor fuerte con una consistencia agradable al masticar y, sobre todo, un aroma y un sabor no demasiado fuertes.

La DOP Carne Marinhoa ha logrado la medalla de oro en varias ediciones del Concurso Nacional de Carnes Tradicionales Portuguesas, en la categoría de Ternera y Solomillo, así como en los prestigiosos e internacionales Great Taste Awards, en los que se ha llevado la máxima distinción (3 estrellas).

IT

Caratterizzazione della Carne

La carne di Marinhoa proviene da animali alimentati all'aperto con pascoli e foraggi della regione integrati con prodotti naturali: tutto ciò conferisce i tratti essenziali che garantiscono una carne di qualità unica.

Il suo colore varia dal rosa pallido al rosso scuro, a seconda dell'età dell'animale. La carne è succosa e tenera. Ha una consistenza sodo e un gusto forte con una consistenza piacevole alla masticazione e, soprattutto, un aroma e un sapore non troppo forti.

La Carne Marinhoa DOP è stata riconosciuta in diverse edizioni del Concorso Nazionale di Carni Tradizionali Portoghesi con la Medaglia d'Oro nella categoria Vitello e Controfiletto, così come nell'ambito dei prestigiosi Great Taste Awards con la massima classificazione (3 Stelle) a livello internazionale.

Gastronomia Típica

- Naco de alcatra Marinhoa
- Vazia de Vitela Marinhoa
- Assado de Vitela Marinhoa

Typical Cuisine

- Marinhoa Rib Eye Steak Knuckle
- Marinhoa Sirloin
- Roasted Marinhoa Veal

Cuisine Typique

- Steak d'entrecôte Marinhoa
- Filet de porc Marinhoa
- Veau Marinhoa rôti

Gastronomia Típica

- Codillo de filete de costilla de marinhoa
- Solomillo de marinhoa
- Ternera marinhoa asada

Cucina Tipica

- Bistecca di costata di manzo Marinhoa
- Controfiletto Marinhoa
- Vitello Marinhoa arrosto

Typische Küche

- Marinhoa Rib Eye Steak Haxe
- Marinhoa Lendenbraten
- Gebratenes Marinhoa-Kalbfleisch

Typowe dania z mięsa Marinhoa

- Golonka ze steki rib eye Marinhoa
- Stek sirloin z Marinhoa
- Pieczona cielęcina z Marinhoa

典型的马林霍亚牛肉料理

- 马林霍亚肋眼牛排。
- 马林霍亚西冷牛排。
- 烤马林霍亚小牛肉。

طرق طبخ اللحم المعتادة

AR

لحم الزند وشراحق ريب آي ستيف

شرحة لحم الخامرة

لحم العجل المشوي.



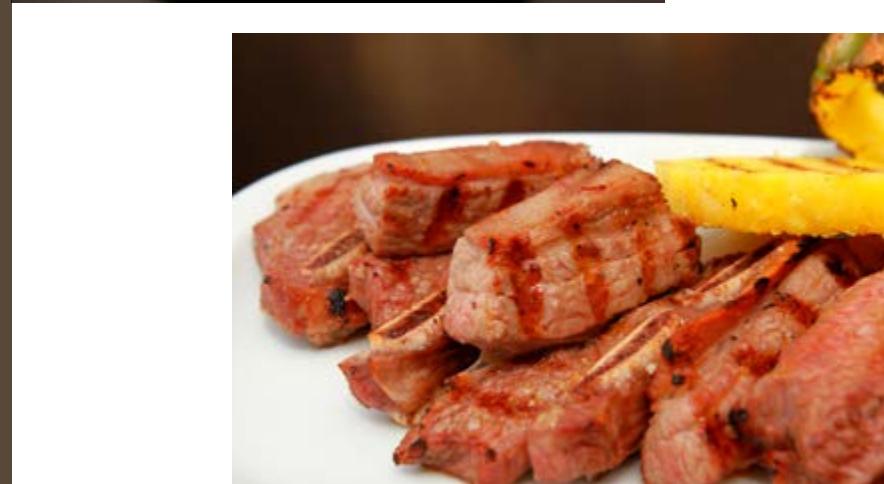
EABL - Associação para o Desenvolvimento da Estação de Apoio à Bovinicultura Leiteira

tel.: +351 234 423 852

fax: +351 234 385 211

e-mail: geral@marinhoa.pt | geral@eabl.pt

www.carnemarinhoa.pt | www.eabl.pt





Maronesa

PT

Origem e Área de Dispersão

A Maronesa tem como solar a Serra do Marão, que à raça lhe deu nome, mas habita fundamentalmente o maciço montanhoso do Alvão. Atualmente, a base geográfica de exploração da raça bovina Maronesa, abrange 24 concelhos, dos quais 18 são no interior norte de Portugal e os restantes com expansão para o sul do país, onde se destaca a região do Alentejo.

Esta é uma raça bem adaptada à região montanhosa do interior norte do país, que pelas suas características de rusticidade, poderá constituir um legado dos ancestrais selvagens Arouque, extinto há milhares de anos.

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Das Verbreitungsgebiet der Maronesa ist die Serra do Marão, die der Rasse ihren Namen gab, aber sie bewohnt hauptsächlich das Bergmassiv von Alvão. Derzeit erstreckt sich das geografische Verbreitungsgebiet der Rasse Maronesa auf 24 Gemeinden, von denen 18 im nördlichen Landesinneren Portugals liegen und der Rest sich auf den Süden des Landes ausdehnt, besonders in der Alentejo Region.

Diese Rasse ist gut an die bergige Region im nördlichen Landesinneren angepasst und könnte aufgrund ihrer rustikalen Merkmale ein Erbe der wilden Auerochsenvorfahren sein, die seit Jahrtausenden ausgestorben sind.

Pochodzenie i Obszar Występowania

Miejscem występowania Maronesy jest Serra do Marão, od której rasa wzięła swoją nazwę, ale głównie zamieszkuje ona masyw górski Alvão. Obecnie geograficzny teren hodowli rasy Maronesa obejmuje 24 gminy, z czego 18 znajduje się w północnym wnętrzu Portugalii, a reszta rozszerza się na południe kraju, gdzie wyróżnia się region Alentejo.

Rasa ta jest dobrze dostosowana do górskiego regionu północnego interioru kraju, który ze względu na swoje rustykalne cechy prawdopodobnie jest pozostałością po dzikich przodkach tura, wymarłych od tysięcy lat.



起源和分布区域

马罗尼萨的庄园是Serra do Marão 山脉，也是该品种名字的起源处。但主要居住地在Alvão的山地。目前，马罗尼萨品种的地理、饲养基地覆盖了24个市镇，其中18个在葡萄牙的北部内陆地区，其余的扩展到国家的南部，其中阿连特茹地区尤其突出。

该品种很适应葡萄牙北部内陆山区，这里质朴的特点可能构成了已经灭绝了数千年的野生黑牛祖先的遗产。

الأصل ومنطقة الانتشار

موطن سلالة مارونيسا هو سيرا دو ماراو، والذي أعطى السلالة اسمها، لكنها تسكن بشكل أساسى كتلة جبال آلفاو، وحالياً تغطي القاعدة الجغرافية ل التربية سلالة مارونيسا ٢٤ مقاطعة، منها ١٨ في المنطقة الداخلية الشمالية للبرتغال والباقي يمتد إلى جنوب البلاد، وأبرزها أليتيخو.

تنكيف هذه السلالة جيداً مع المنطقة الجبلية الداخلية الشمالية في البلاد ، والتي قد تحدُّر من سلالات الأوروك البرية التي انقرضت من آلاف السنين نظراً لخصائصها الريفية.

A photograph showing several Maronesa cattle grazing in a vibrant green pasture. In the background, a dense line of trees provides shade. The cattle are dark brown or black with some lighter patches. One cow is prominently featured in the foreground, facing away from the camera.
EN

Origin and Area of Dispersion

Maronesa's manor is the Serra do Marão, which gave the breed its name, but it mainly inhabits the mountain massif of Alvão. Currently, the geographic, rearing base of the Maronesa Breed covers 24 municipalities, of which 18 are in the Northern Interior of Portugal and the rest expands to the south of the country, where the Alentejo region stands out.

This breed is well adapted to the country's Northern Interior mountainous region, which, due to its rustic characteristics, could constitute a legacy of the wild auroch ancestors which are extinct for thousands of years.

IT

Origine e Area di Distribuzione

Il territorio della Maronesa è la Serra do Marão, che ha dato il nome alla razza, ma abita principalmente il massiccio montuoso di Alvão. Attualmente, la base geografica e di allevamento della razza Maronesa copre 24 comuni, di cui 18 sono nell'entroterra settentrionale del Portogallo e il resto si espande verso il sud del paese, dove spicca la regione dell'Alentejo.

Questa razza è ben adattata alla regione montuosa dell'entroterra settentrionale del paese, che, per le sue caratteristiche rustiche, potrebbe costituire un'eredità degli antenati dell'uro selvatico estinto migliaia di anni fa.

ES

Origen y Distribución

La zona de distribución de la maronesa es la Serra do Marão, de la que procede su nombre, si bien habita principalmente en el macizo montañoso del Alvão. Actualmente, la distribución geográfica de la raza maronesa abarca 24 municipios, 18 de los cuales están en el interior del norte de Portugal, y el resto se expande hacia el sur del país, donde destaca la región del Alentejo.

Esta raza está bien adaptada a la región montañosa interior del norte del país y, dadas sus características rústicas, podría constituir un legado de los antiguos uros salvajes extinguidos hace miles de años.

FR

Origine et Zone de Dispersion

Le domaine agricole de Maronesa est la Serra do Marão, qui a donné son nom à la race, mais elle habite principalement le massif montagneux d'Alvão. Actuellement, la base géographique et d'élevage de la race Maronesa couvre 24 municipalités, dont 18 se trouvent dans l'intérieur nord du Portugal et le reste s'étend vers le sud du pays, où se trouve la région de l'Alentejo.

Cette race est bien adaptée à la région montagneuse de l'intérieur nord du pays qui, en raison de ses caractéristiques rustiques, pourrait constituer un héritage des ancêtres sauvages de l'auroch, disparus depuis des milliers d'années.

Caratterizzazione della Razza

La razza Maronesa è originariamente nera con una striscia dorso-lombare rossastra, anche se attualmente predominano gli esemplari femminili di colore marrone.

Presenta un'altezza media, uno scheletro leggero, zoccoli duri e un temperamento astuto, capace di adattarsi perfettamente all'ambiente, rendendola così una razza rustica e di montagna.

È definita come una razza locale, poiché è rimasta praticamente limitata ad una sola regione. È primitiva, poiché conserva i tratti principali del tipo ancestrale e naturale a causa dell'influenza preponderante dell'ambiente nella sua evoluzione.

品种特征

马罗尼萨品种最初是黑色的，背部-腰部有红色的条纹，不过目前棕色的雌牛占多数。

它表现出中等身高，骨架轻，蹄子硬，性情狡猾，能够完美地适应环境，因此是一个质朴的山区品种。

因为只分布于一个地区而被定义为地方性品种。在进化过程中，环境的影响占主导地位，这导致了该品种得以保留其祖先和自然类型的主要原始特征。

Charakterystyka Rasy

Rasa Maronesa jest pierwotnie koloru czarnego z rudawym pasem tylnolędźwiowym, choć obecnie przeważają samice brązowe.

Charakteryzuje się średnim wzrostem, lekkim szkieletem, twardymi kopytami i przebiegłytem temperamentem, potrafi doskonale dostosować się do środowiska, jest więc rasą rustykalną i górską.

Określa się ją jako rasę lokalną, ponieważ pozostała praktycznie ograniczona do jednego regionu. Jest to rasa prymitywna, ponieważ zachowuje główne cechy typu przodków i typu naturalnego ze względu na przeważający wpływ środowiska na jej ewolucję.

Charakterisierung der Rasse

Die Maronesa-Rasse ist ursprünglich schwarz mit einem rötlichen Rücken-Lenden-Streifen, obwohl derzeit braune Weibchen überwiegen.

Sie sind mittelgroß, haben ein leichtes Skelett, harte Hufe und ein schlaues Temperament, das sich perfekt an die Umgebung anpasst und sie zu einer rustikalen und bergigen Rasse machen. Sie wird als lokale Rasse definiert, da sie praktisch auf eine einzige Region beschränkt bleibt. Sie ist primitiv, da sie sich wichtige natürliche und altertümliche Merkmale erhalten hat, aufgrund des Einflusses der Umwelt auf ihre Entwicklung.



خصائص السلالة

تتميز سلالة مارونيسا بسوان اللون مع شريط محمر على الظهر، على الرغم من أن اللون البني في الإناث هو السائد حاليًا.

طولها متوسط وهيكلها العظمي خفيف، تمتلك بعوافر صلبة، ومرابك، قادرة على التكيف بشكل مثالى مع البيئة، وبالتالي فهي سلالة تستطيع العيش في الريف والجبل.

تعزى لأنها سلالة محلية، حيث ظل مكانها محدوداً عملنا في منطقة واحدة، وهي بذاته لأنها تحافظ على السمات الرئيسية للأجداد والطبيعة بسبب التأثير الغالب للبيئة في نظرتها.

**EN**

Breed Characterization

The Maronesa Breed is originally black with a reddish back-lumbar stripe, although currently brown females predominate.

It shows a medium height, light skeleton, hard hooves, and a cunning temperament, able to adapt perfectly to the environment, thus being a rustic and mountain breed.

It is defined as a local breed, since it remained practically delimited to a single region. It is primitive, since it conserves the main traits of the ancestral and natural type due to the preponderant influence of the environment in its evolution.

PT

Caraterização da Carne

Os animais da raça Maronesa apresentam uma cor, na sua origem, preta com listão dorso-lombar avermelhado, embora, na atualidade, predominam, fêmeas de cor castanha. Possuem uma estatura média, esqueleto leve, unhas duras e temperamento astuto, com capacidade de perfeita adaptação ao meio ambiente, tornando-os, assim, numa raça rústica e de montanha.

É definida como uma raça local, uma vez que permaneceu praticamente delimitada a uma única região; primitiva, já que conserva os principais caracteres do tipo ancestral e natural, pela influência preponderante do meio ambiente na sua evolução.

FR

Description de la Race

La race Maronesa est à l'origine noire avec une bande dorso-lombaire rougeâtre, bien qu'actuellement les femelles brunes prédominent.

Elle a une taille moyenne, un squelette léger, des sabots durs et un tempérament rustique, capable de s'adapter parfaitement à l'environnement, ce qui en fait une race rustique et montagnarde.

Elle est définie comme une race locale, car elle est restée pratiquement délimitée à une seule région. Elle est primitive, car elle conserve les principaux traits du type ancestral et naturel en raison de l'influence prépondérante du milieu dans son évolution.

ES

Características de la Raza

La raza maronesa es en origen negra con una franja dorso-lumbar rojiza, aunque actualmente predominan las hembras marrones.

Presenta estatura media, esqueleto ligero, pezuñas duras y temperamento astuto, capaz de adaptarse perfectamente al entorno, siendo así una raza rústica y de montaña.

Se define como raza local, al quedar reducida casi en su totalidad a una sola región. Es una raza primitiva que conserva sus principales rasgos naturales ancestrales debido a la influencia preponderante de su entorno en su evolución.



Caratterizzazione della carne

La qualità della carne di manzo Maronesa DOP deriva dai tratti genetici unici della razza Maronesa, che viene allevata in una regione specifica, l'entroterra settentrionale del Portogallo, secondo un metodo di produzione sostenibile che rispetta l'ecosistema e il benessere degli animali.

I vitelli presentano un colore rosa con del grasso bianco uniformemente distribuito. I tori sono di colore rosso chiaro con moderato grasso intramuscolare color avorio e muscolo a grana molto fine, con consistenza soda e leggermente umida. Le mucche sono di colore rosso scuro con un forte grasso intramuscolare color avorio e un muscolo di consistenza ferma e umida. Con un aroma semplice e delicato e una straordinaria succosità, la carne Maronesa DOP offre sensazioni olfattive e gustative uniche.

Charakterisierung des Fleisches

Die Qualität des Maronesa DOP-Rindfleischs resultiert aus den einzigartigen genetischen Merkmalen der Maronesa-Rasse, die in einer bestimmten Region, dem nördlichen Landesinneren Portugals, mit einer nachhaltigen Methode gezüchtet wird, die das Ökosystem und das Tierwohl respektiert.

Das Kalbsfleisch hat eine rosafarbene Farbe mit etwas gleichmäßig verteilem, weiß gefärbtem Fett. Rindsfleisch ist hellrot mit mäßigem, elfenbeinfarbenem intramuskulärem Fett und sehr feinkörnigem Muskel, von fester Konsistenz und leicht feucht. Das Fleisch der Kühe ist dunkelrot mit starkem, elfenbeinfarbenem intramuskulärem Fett und Muskeln mit fester, feuchter Konsistenz. Dank des einfachen und delicaten Aromas und seiner außergewöhnlichen Saftigkeit bietet das Maronesa-Fleisch DOP einzigartige Geruchs- und Geschmackserlebnisse.

Charakterystyka mięsa

Jakość wołowiny Maronesa DOP wynika z wyjątkowych cech genetycznych rasy Maronesa, która jest hodowana w określonym regionie, w północnej części Portugalii, przy zastosowaniu zrównoważonej metody produkcji, szanującej ekosystem i dobrostan zwierząt.

Cieletą mają różowy kolor z równomiernie rozłożonym tłuszczem o białym zabarwieniu. Buhaje są koloru jasnoczerwonego z umiarkowanym tłuszczem śródmięśniowym w kolorze kości słoniowej i bardzo drobnoziarnistymi mięśniami, o jadrnej konsystencji i niewielkiej wilgotności. Krowy są ciemnoczerwone, z silnym tłuszczem śródmięśniowym w kolorze kości słoniowej i mięśniami o twardej, wilgotnej konsystencji. Dzięki prostemu i delikatnemu zapachowi oraz niezwykłej soczystości mięso Maronesa DOP zapewnia wyjątkowe doznanie zapachowe i smakowe.

肉类特征

马罗尼萨 DOP 牛肉的质量源于其品种的独特遗传特征，以及在葡萄牙的北部内陆特定地区，按照尊重生态系统和动物福利的可持续生产方法的饲养。

小牛肉呈现粉红色，有一些均匀分布的白色脂肪。公牛肉呈浅红色，有适度的象牙色肌内脂肪和非常细密的肌肉，质地坚实，略带湿润。母牛肉呈深红色，肌内脂肪和肌肉呈强烈的象牙色，质地坚实、湿润。马罗尼萨DOP 牛肉具有简单而精致的香味和非凡的多汁性，提供独特的嗅觉和味觉感受。

تعد جودة لحم مارونيسا محمي المنشأ للصفات الوراثية الفريدة للسلالة، والتي يتم تربيتها في منطقة معينة وهي المنطقة الشمالية الداخلية في البرتغال، وفقاً لطريقة إنتاج مستدامة تتحمّل النظام البيئي ومصلحة الحيوان. يظهر لحم العجول باللون الوردي مع بعض الدهون البيضاء الموزعة بانتظام. أما اللحوم فللحماها ذو لون أحمر فاتح مع دهون عضوية متعدلةلونها أحمر وغليظة. أما الإناث فللحماها أحمر داكن مع دهون عضوية وغضلان دقيقية الحبيبات، مع تناقص قوي وتنطيط طفيف. أما الإناث فللحماها أحمر داكن مع دهون عضوية قوية بلون عاجي وغضلان متباينة رطبة، مع رائحة بسيطة وحساسة وعصارة غير عادية، يوفر لحم مارونيسا محمي المنشأ أحاسيس وذوقاً فريداً من نوعه.

A photograph showing a group of cattle grazing in a green, hilly pasture under a clear sky.
FR

Caractéristiques de la Viande

La qualité du bœuf Maronesa AOP provient des caractéristiques génétiques uniques de la race Maronesa, qui est élevée dans une région spécifique, l'intérieur nord du Portugal, selon une méthode de production durable qui respecte l'écosystème et le bien-être des animaux.

Les veaux ont une couleur rose avec un peu de graisse de couleur blanche uniformément répartie. Les taureaux sont de couleur rouge clair avec une graisse intramusculaire de couleur ivoire modérée et un muscle à grain très fin, de consistance ferme et légèrement humide. Les vaches sont de couleur rouge foncé avec une forte graisse intramusculaire de couleur ivoire et un muscle de consistance ferme et humide. Avec un arôme simple et délicat et une jutosité extraordinaire, la viande Maronesa AOP procure des sensations olfactives et gustatives uniques.

A close-up photograph of a large piece of raw red meat, likely beef, being sliced with a sharp knife by a person wearing white gloves.

Características de su Carne

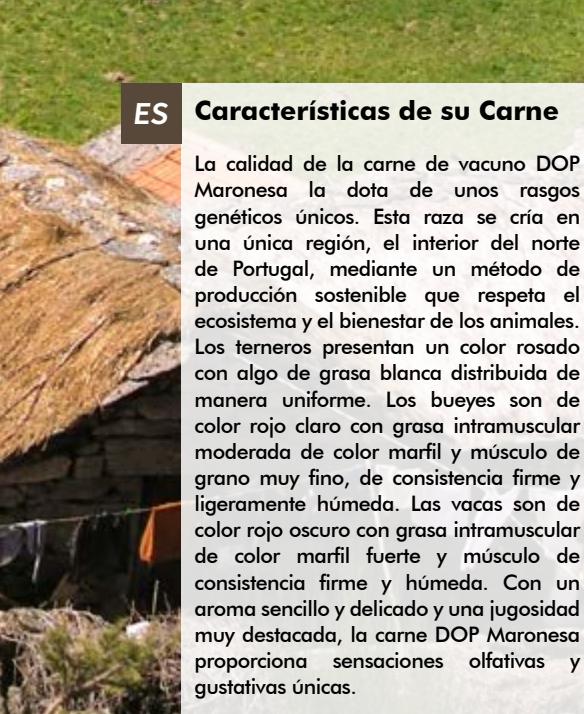
La calidad de la carne de vacuno DOP Maronesa la dota de unos rasgos genéticos únicos. Esta raza se cria en una única región, el interior del norte de Portugal, mediante un método de producción sostenible que respeta el ecosistema y el bienestar de los animales. Los terneros presentan un color rosado con algo de grasa blanca distribuida de manera uniforme. Los bueyes son de color rojo claro con grasa intramuscular moderada de color marfil y músculo de grano muy fino, de consistencia firme y ligeramente húmeda. Las vacas son de color rojo oscuro con grasa intramuscular de color marfil fuerte y músculo de consistencia firme y húmeda. Con un aroma sencillo y delicado y una jugosidad muy destacada, la carne DOP Maronesa proporciona sensaciones olfativas y gustativas únicas.

A close-up photograph of a hand wearing a white glove holding a piece of raw red meat, possibly beef, over a red cutting board.

EN Meat Characterization

The quality of the Maronesa DOP beef results in the unique genetic traits of the Maronesa Breed, which is raised in a specific region, the Northern Interior of Portugal, according to a sustainable production method that respects the ecosystem and animal welfare.

Calves present a pink color with some evenly-distributed, white-colored fat. Bullocks are light-red colored with moderate ivory-colored intramuscular fat and very fine-grained muscle, with firm consistency and slight moist. Cows are dark red with strong ivory-colored intramuscular fat and muscle with a firm, moist consistency. With a simple and delicate aroma and an extraordinary juiciness, the Maronesa meat DOP provides unique olfactory and palate sensations.

A photograph showing a group of cattle grazing in a green, hilly pasture under a clear sky.
PT

Caracterização da Carne

A qualidade da Carne Maronesa DOP, resulta das características genéticas únicas da raça bovina Maronesa, criadas numa região específica, o interior norte de Portugal, segundo um modo de produção sustentável, que respeita o ecossistema e o bem-estar animal.

Apresenta uma cor rosa, na vitela, com alguma gordura uniformemente distribuída de cor branca; no novilho, com cor vermelha clara com moderada gordura intramuscular de cor marfim e músculo de grão finíssimo, com consistência firme e ligeiramente húmido; e na vaca, cor vermelha escura, com forte gordura intramuscular de cor marfim e músculo com consistência firme e húmido. Com um aroma simples e delicado, e uma suculência extraordinária, a Carne Maronesa DOP proporciona sensações olfativas e gustativas ímpares.

Gastronomia Típica

- Medalhão de vitela Maronesa
- Posta Maronesa grelhada
- Costeleta de vitela Maronesa grelhada
- Grelhada mista de vitela Maronesa

Typical Cuisine

- Maronesa Veal Medallion
- Grilled Maronesa Beef
- Maronesa Grilled Veal Chop
- Maronesa Veal Mixed Grill

Cuisine Typique

- Médaillasson de veau de Maronesa
- Bœuf de Maronesa grillé
- Côtelette de veau grillée de Maronesa
- Grillade mixte de veau de Maronesa

Gastronomía Típica

- Medallón de ternera maronesa
- Ternera maronesa a la parrilla
- Chuleta de ternera maronesa a la parrilla
- Parrillada de ternera Maronesa

Cucina Tipica

- Medaglione di vitello Maronesa
- Manzo Maronesa alla griglia
- Braciola di vitello Maronesa alla griglia
- Grigliata mista di vitello Maronesa

Typische Küche

- Maronesa Kalbsmedaillon
- Gegrilltes Maronesa-Rindfleisch
- Maronesa Gegrilltes Kalbskotelett
- Maronesa Kalbfleisch Mixed Grill

Typowe dania z mięsa Maronesa

- Medalion cielęcy Maronesa
- Grillowana wołowina Maronesa
- Grillowany kotlet cielęcy Maronesa
- Mieszane mięsa grillowane Maronesa

典型的马罗尼萨牛肉料理

- 马罗尼萨里脊小牛肉。
- 烤马罗尼萨牛肉。
- 马罗尼萨烤小牛排。
- 马罗尼萨小牛肉混合烤肉。

طرق طبخ اللحم المعتادة

- أقراس لحم العجل
- لحم البقر المشوي
- لحم العجل المشوي
- مشاوي لحم عجل مارونيسا المشكورة.



Cooperativa Agrícola de Vila Real

tel.: (+351) 259 378 274

e-mail: maronesacarnedop@sapo.pt

www.carnemaronesadop.com



Mertolenga

PT
**Origem e Área de
Dispersão**

A raça bovina Mertolenga é uma raça bem adaptada às suas condições originárias fazendo o melhor aproveitamento das fontes alimentares endógenas de forma muito eficiente.

Tem como solar as terras de Mértola, uma das mais antigas regiões da Lusitânia a qual deu o nome à raça, de Alcoutim e de Martinlongo.

Atualmente, a base geográfica de exploração da raça bovina Mertolenga distribui-se pelos distritos de Castelo Branco, Santarém, Setúbal, Portalegre, Évora e Beja.

Mertolenga

Origine e Area di Distribuzione

La razza Mertolenga è ben adattata alle sue condizioni originali, sfruttando al meglio le fonti alimentari endogene in modo molto efficiente.

Il suo territorio è Mértola, una delle regioni più antiche della Lusitania, che ha dato il nome alla razza, da Alcoutim e Martinlongo.

Attualmente, la base geografica della razza bovina Mertolenga è distribuita nei distretti di Castelo Branco, Santarém, Setúbal, Portalegre, Évora e Beja.

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Die Rasse Mertolenga ist gut an ihre ursprünglichen Bedingungen angepasst und nutzt die regionalen Nahrungsquellen auf sehr effiziente Weise.

Das Verbreitungsgebiet dieser Rasse ist Mértola, eine der ältesten Regionen Lusitanien, die der Rasse den Namen gab und von Alcoutim und Martinlongo reicht.

Der geografische Bestand der Rinderrasse Mertolenga verteilt sich derzeit auf die Bezirke Castelo Branco, Santarém, Setúbal, Portalegre, Évora und Beja.

Charakterystyka Rasy

Rasa Mertolenga wyróżnia się średnim rozmiarem i harmonijnymi kształtami, wyjątkową zdolnością przystosowania się do surowych ziem i wzgórz o rzadkich pastwiskach i dużych obciążeniach, które są charakterystyczne dla ich pierwotnego terenu. Rasa ma cienkie, dobrze wyprofilowane i umięśnione kończyny, trzy różne umaszczenia: czerwone lub jednobarwne, „rosilho” (różowawe) i cętkowane. Zwierzęta były początkowo wykorzystywane do pracy, do czego służą do dziś w regionie Ribatejo, ale później były hodowane głównie jako zwierzęta mięsne, wykorzystując jego wyjątkową rustykalność jakość produktów.



起源和分布区域

梅特伦加品种能很好地适应其原始条件，以一种非常有效的方式充分利用内源性食物来源。

该品种的庄园位于梅托拉 (Mértola) · 是卢西塔尼亚最古老的地区之一，其名字来自阿尔库蒂姆和马丁隆戈。

目前，梅特伦加品种的地理基地分布在 Castelo Branco、Santarém、Setúbal、Portalegre、Évora 和 Beja 等地区。

تتكيف سلالة ميرتولينجا جيداً مع ظروفها الأصلية، مما يحقق أفضل استخدام لمصادر الغذاء الداخلية بطريقة فعالة للغاية.

نتحدر من ميرتولا، واحدة من أقدم مناطق لوزيتانيا، والتي أعطت الاسم للسلالة، من الكوتيم و مارتينلونجو.

حالياً يتم توزيع القاعدة الجغرافية لسلالة أبقار ميرتولينجا في مقاطعات كاستيلو برانكو و سانتاريم و ستيوبال و بورتاليجري و إيفورا و ببا.



EN Origin and Area of Dispersion

The Mertolenga Breed is well adapted to its original conditions, making the best use of endogenous food sources in a very efficient way.

Its manor is Mértola, one of the oldest regions of Lusitania, which gave the name to the breed, from Alcoutim and Martinlongo.

Currently, the geographic holding base of the Mertolenga bovine breed is distributed in the districts of Castelo Branco, Santarém, Setúbal, Portalegre, Évora, and Beja.



FR Origine et Zone de Dispersion

La race Mertolenga est bien adaptée à ses conditions d'origine, utilisant au mieux les sources alimentaires endogènes de manière très efficace.

Son domaine agricole est Mértola, l'une des plus anciennes régions de Lusitanie, qui a donné le nom à la race, d'Alcoutim et de Martinlongo.

Actuellement, la base géographique d'exploitation de la race bovine Mertolenga est répartie dans les districts de Castelo Branco, Santarém, Setúbal, Portalegre, Évora et Beja.

ES Origen y Distribución

La raza mertolenga está bien adaptada a sus condiciones originales, aprovechando de forma muy eficiente las fuentes de alimentación endógenas. Su zona de distribución se encuentra en Mértola, una de las regiones más antiguas de Portugal, origen del nombre a la raza, de Alcoutim y Martinlongo.

Actualmente, la distribución geográfica de explotación de la raza mertolenga se encuentra en los distritos de Castelo Branco, Santarém, Setúbal, Portalegre, Évora y Beja.

Caratterizzazione della Razza

La razza Mertolenga si distingue da tutte le altre per la sua taglia media e le sue forme armoniose, la sua capacità unica di adattarsi alle terre aspre e alle colline di pascoli magri e carichi pesanti che sono caratteristici del loro territorio originale.

Con arti sottili, ben proporzionati e muscolosi, la razza ha tre manti distinti: rosso o unicolo, "rosilho" (rosato) e screziato.

In origine era utilizzata per il lavoro, cosa che rimane tuttora nella regione del Ribatejo, ma in seguito fu selezionata e allevata principalmente come animale da carne, approfittando della sua eccezionale rusticità e della qualità dei suoi prodotti.

品种特征

梅特伦加品种与其他所有品种不同，它的体型适中而和谐，具有独特的能力，能够适应与起源地牧场相似的粗糙的地形、牧草短小的山头和沉重的负担。

该品种的四肢纤细、匀称、肌肉发达，有三种不同的被毛：红色或单色、"rosilho"(粉红色)和杂色。

最初用于农耕，里瓦特霍地区至今仍然保留了这一传统，但由于其特殊的质朴性和牛肉品质而被选为主要用于牛肉产出。

Charakterisierung der Rasse

Die Rasse Mertolenga unterscheidet sich von allen anderen durch ihre mittlere Größe und ihre harmonischen Formen, sowie ihre einzigartige Fähigkeit, sich an die rauen Böden und Hügel mit dünnen Weiden und schweren Bedingungen anzupassen, die für ihr Herkunftsgebiet charakteristisch sind.

Die Rasse hat schlanke, wohlproportionierte und muskulöse Gliedmaßen und drei verschiedene Fellfarben: rot oder einfarbig, „rosilho (rosafarben) und gefleckt.

Ursprünglich wurden sie als Arbeitstiere verwendet, was in der Region Ribatejo auch heute noch der Fall ist, aber später wurden sie vor allem als Fleischtier gezüchtet, wobei die außergewöhnliche Rustikalität und die Qualität der Produkte geschätzt wurden.

Charakterystyka Rasy

Rasa Mertolenga wyróżnia się średnim rozmiarem i harmonijnymi kształtami, wyjątkową zdolnością przystosowania się do surowych ziem i wzgórz o rzadkich pastwiskach i dużych obciążeniach, które są charakterystycznych dla ich pierwotnego terenu. Rasa ma cienkie, dobrze wyprofilowane i umięśnione kończyny, trzy różne umaszczenia: czerwone lub jednobarwne, „rosilho“ (różowawe) i cętkowane. Zwierzęta były początkowo wykorzystywane do pracy, do czego służą do dziś w regionie Ribatejo, ale później były hodowane głównie jako zwierzę mięsne, wykorzystując jego wyjątkową rustykalność i jakość produktów.

خصائص السلالة

تختلف سلالة ميرتولينجا عن غيرها بحجمها المتوسط وأشكالها المتناغمة، وقدرتها الفريدة على التكيف مع الأرض الوعرة وقلال الماء على البور والظروف القاسية التي تميز موطنها الأصلي.

مع أطراف رقيقة ومتناصفة وعضلية ، متكملة السلالة ثلاثة ألوان مميزة: أحمر، ووردي، ومرقش.

استخدمت في الأصل للعمل، وما تزال تستخدم هكذا حتى يومنا هذا في منطقة ريباتيجو، ولكن تم اختيارها واستيلادها بشكل أساسي كحيوانات منتجة للحوم، للاستفادة من طابعها البري الاستثنائي وجودة منتجاتها.



FR

Description de la Race

La race Mertolenga se distingue de toutes les autres par sa taille moyenne et ses formes harmonieuses, sa capacité unique à s'adapter aux terrains accidentés et aux collines aux pâturages maigres et aux lourdes charges qui sont caractéristiques de leur domaine agricole d'origine.

Avec des membres fins, bien proportionnés et musclés, la race possède trois pelages distincts : rouge ou unicolore, « rosilho » (rosâtre) et tacheté.

À l'origine, elle était utilisée pour le travail, ce qui est encore le cas aujourd'hui dans la région de Ribatejo, mais par la suite, elle a été sélectionnée et produite principalement comme animal producteur de viande, profitant de son exceptionnelle rusticité et de la qualité de ses produits.

**ES**

Características de la Raza

La raza mertolenga se distingue de todas las demás por su tamaño medio y sus formas armoniosas, su capacidad única de adaptación a paisajes agrestes y a colinas de pastos finos y duros, características de su zona de distribución original.

Con miembros delgados, bien proporcionados y musculados, la raza tiene tres pelajes distintos: rojo o unicolor, rosilho (rosado) y moteado.

Originalmente se utilizaba para el trabajo, lo que se mantiene hasta el día de hoy en la región de Ribatejo, pero más tarde se seleccionó y produjo principalmente como animal para carne, aprovechando su excepcional rusticidad y la calidad de sus productos.

EN

Breed Characterization

The Mertolenga Breed is different from all others due to its medium size and harmonious shapes, its unique ability to adapt to the rough lands and hills of thin pastures and heavy burdens that are characteristic of their original manor.

With thin, well-proportioned and muscled limbs, the breed has three distinct coats: red or unicolor, "rosilho" (pinkish) and mottled.

It was originally used for work, which remains to this day in the Ribatejo Region, but later on it was selected and produced mainly as a meat-producing animal, taking advantage of its exceptional rusticity and the quality of its products.

PT

Caracterização da Raça

Os animais da raça Mertolenga distinguem-se, dos demais, pelo seu tamanho mediano e formas harmoniosas, pela capacidade única de adaptabilidade às terras ásperas e aos cerros de magras pastagens e duros carregos característicos do seu solar de origem.

De membros finos, bem proporcionados e musculados, a Raça apresenta 3 pelagens distintas: o vermelho ou unicolor, o rosilho e o malhado.

Inicialmente, os animais desta raça tinham a função de trabalho, que ainda hoje se mantém na Região do Ribatejo, tendo passado a ser selecionados e produzidos, principalmente, como animal de carne, tirando partido da sua excepcional rusticidade e qualidade dos seus produtos.

IT

Caratterizzazione della Carne

La carne Mertolenga DOP è ottenuta da bovini allevati in un sistema di allevamento estensivo, con accesso a pascoli naturali e foraggi ricchi in termini nutrizionali.

Ha un colore rosso brillante o intenso, con grasso bianco perlato, a seconda che sia giovane o adulto.

Sottoposta a diversi studi scientifici, la carne Mertolenga DOP ha quasi ottenuto i massimi livelli di classificazione in termini di tenerezza, succosità e intensità di sapore, dimostrando che, oltre a tutte le sue caratteristiche sensoriali uniche, ha anche un ruolo positivo per la salute del consumatore e può ormai essere considerata parte integrante della dieta mediterranea.

DE

Charakterisierung des Fleisches

Das Fleisch von Mertolenga DOP stammt von Rindern, die in extensiver Aufzucht gehalten werden und Zugang zu natürlichen Weiden und nährstoffreichem Futter haben.

Das Fleisch hat eine leuchtend bis intensiv rote Farbe mit perlweißem Fett, je nachdem, ob das Rind jung oder ausgewachsen war.

In mehreren wissenschaftlichen Studien hat das Mertolenga-Fleisch DOP fast die höchsten Klassifizierungsstufen in Bezug auf Zartheit, Saftigkeit und Geschmacksintensität erreicht, was zeigt, dass es neben all seinen einzigartigen sensorischen Eigenschaften auch eine positive Rolle für die Gesundheit der Verbraucher spielt und heute als fester Bestandteil der mediterranen Ernährung betrachtet werden kann.

PL

Charakterystyka Mięsa

Mięso Mertolenga DOP pochodzi od bydła hodowanego w systemie ekstensywnym, z dostępem do naturalnych pastwisk i pasz bogatych pod względem dietetycznym.

Mięso ma barwę od jasno do intensywnie czerwonej, z perlowo-białym tłuszczem, w zależności od wieku zwierzęcia. Mięso Mertolenga DOP, będące przedmiotem wielu badań naukowych, uzyskało prawie najwyższe poziomy klasyfikacji pod względem kruchości, soczystości i intensywności smaku, co świadczy o tym, że oprócz wszystkich swoich wyjątkowych cech sensorycznych odgrywa ono również pozytywną rolę dla zdrowia konsumentów i może być obecnie uznawane za integralną część diety śródziemnomorskiej.



ZH

肉类特征

梅特伦加 DOP 牛肉源自于广泛的饲养地区饲养的牛，它们接触到天然的牧场和草料，具有丰富的膳食。

根据动物的年龄，肉色为明亮到浓郁的红色，带有珍珠白脂肪。

经过多项科学的研究，梅特伦加DOP牛肉在嫩度、多汁度和风味强度方面几乎获得了最高的分类水平，这表明除了其所有独特的感官特征外，它还对消费者的健康具有积极作用，现在已经被视为地中海饮食的组成部分。

AR

AR

يتم الحصول على لحوم ميرتولينجا محمية المنشأ من الماشية التي تربى في نظام تربية واسع النطاق، مع مكانتها من الوصول إلى الملاوي الطبيعية وإطعامها الأعلاف الغنية من الناحية الغذائية.

للحمل ثون يتبين بين الأحمر اللامع والقاتني، مع دهون بيضاء لؤلؤية، حسب عمر الحيوان ما إذا كان صغيراً أو بالغاً.

مع خصوصية للعديد من الدراسات العلمية، حصل لحم ميرتولينجا محمي المنشأ على أعلى تصنيف تقريباً من حيث الطراوة والحمارة وكثافة الكتلة، مما يدل على أنه بالإضافة إلى جميع سماته الحسية الفريدة، فإنه يلعب أيضاً دوراً إيجابياً في صحة المستهلك و يمكن اعتباره الآن جزءاً لا يتجزأ من حمية البحر الأبيض المتوسط.

FR Caractéristiques de la Viande

La viande Mertolenga AOP est obtenue à partir de bovins élevés dans un système d'élevage extensif, avec accès à des pâturages naturels et à un fourrage riche en termes diététiques.

Elle a une couleur allant de rouge vif à intense, avec un gras blanc nacré, selon l'âge de la vache.

Soumise à plusieurs études scientifiques, la viande Mertolenga AOP a presque obtenu les plus hauts niveaux de classification en termes de tendreté, de jutosité et d'intensité de la saveur, ce qui montre qu'en plus de toutes ses caractéristiques sensorielles uniques, elle joue également un rôle positif dans la santé du consommateur et peut désormais être considérée comme une partie intégrante du régime méditerranéen.

ES Características de su Carne

La carne DOP Mertolenga se obtiene de animales criados en régimen extensivo, con acceso a pastos naturales y forrajes ricos desde el punto de vista nutricional.

Tiene un color entre rojo brillante e intenso, con grasa blanca nacarada, según proceda de un animal joven o adulto.

Sometida a varios estudios científicos, la carne DOP Mertolenga ha obtenido casi los niveles más altos de clasificación en términos de ternura, jugosidad e intensidad de sabor, lo que demuestra que, además de todos sus rasgos sensoriales únicos, también tiene un papel positivo en la salud del consumidor y ahora puede considerarse parte integrante de la dieta mediterránea.

EN Meat Characterization

The Mertolenga DOP meat is obtained from cattle that are raised in an extensive rearing system, with access to natural pastures and forage that is rich in dietary terms.

It has a bright to intense red color, with pearly white fat, depending on if it's young or adult.

Subject to several scientific studies, the Mertolenga meat DOP has almost obtained the highest classification levels in terms of tenderness, juiciness, and flavor intensity, showing that, in addition to all its unique sensory traits, it also has a positive role in the consumer health and can now be considered an integral part of the Mediterranean diet.

PT Caraterização da Carne

A Carne Mertolenga DOP é obtida de bovinos criados em sistema de exploração extensivo, com acesso a pastagens naturais e forragens ricas em termos dietéticos.

Apresenta uma cor de vermelho vivo a intenso, com gordura branca nacarada, conforme se trate de animais jovens ou animais adultos.

Alvo de vários estudos científicos, a Carne Mertolenga DOP tem obtido quase os níveis máximos de classificação no que respeita as características de tenrura, suculência e intensidade de sabor, mostrando que, para além de todas as suas características sensoriais inigualáveis, tem também um papel positivo na saúde dos consumidores e podendo hoje ser considerada uma carne integrante da dieta mediterrânica.



Gastronomia Típica

A Carne Mertolenga DOP pode ser comercializada em carcaças, meias carcaças, peças de talho embaladas em vácuo, em cuvetes com atmosfera protetora e processada fresca ou congelada.

Typical Cuisine

The Mertolenga DOP meat can be sold in carcasses, half carcasses, vacuum-sealed butchery pieces, in cuvettes with a protective atmosphere and processed fresh or frozen.

Cuisine Typique

La viande Mertolenga AOP peut être vendue en carcasses, demi-carcasses, pièces de boucherie sous vide, en boîtes cuvettes sous atmosphère protectrice et transformée à l'état frais ou congelé.

Gastronomía Típica

La carne DOP Mertolenga puede venderse en canales, medias canales, piezas selladas al vacío, envasada con atmósfera protectora y fresca o congelada, procesadas.

Cucina Tipica

La carne Mertolenga DOP può essere venduta in carcasse, mezze carcasse, pezzi da macelleria sottovuoto, in cuvette con atmosfera protettiva e lavorata fresca o congelata.

Typische Küche

Das Mertolenga DOP-Fleisch kann in Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften, vakuumversiegelten Fleischstücken, in Kävetten mit Schutzatmosphäre und frisch oder gefroren verarbeitet verkauft werden.

Marketing mięsa Mertolenga

Mertolenga DOP może być sprzedawane jako tusze, półtusze, kawałki pakowane próżniowo, w tacek z atmosferą ochronną oraz przetworzone w stanie świeżym lub mrożonym.

梅特伦加牛肉营销

梅特伦加 DOP 牛肉可以以新鲜或冷冻加工的屠体、半屠体、真空密封肉块、保护膜小盒的方式出售。

يمكن بيع لحوم ميرتولينجا محمية المنشأ ب الهيئة ذاتية ذيابخ، أو نصف ذيابخ، وقطع في علب مفرغة من الهواء، أو في علب ذات طبيعة وقائية ومعالجتها طازجة أو مجمدة.



PROMERT – Agrupamento de Produtores de Bovinos Mertolengos, S.A

tel.: +351 266 707 197

e-mail: geral@carnemertolenga.com

www.mertolenga.com

www.carnemertolenga.com



Minhota

PT

Origem e Área de Dispersão

A zona tradicional de produção da raça Minhota encontra-se na meia encosta e várzea do Entre Douro e Minho, na qual se insere o seu solar, mais concretamente no distrito de Viana do Castelo, e onde se encontra a maior parte do efetivo da raça

Graças ao seu desempenho produtivo, tem havido uma expansão da raça para o interior e sul do país, estando hoje dispersa por todo o Noroeste de Portugal.

DE

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Das traditionelle Gebiet der Rasse Minhota liegt inmitten der Hänge und Überschwemmungsgebiete von Entre Douro e Minho, dem heutigen Verbreitungsgebiet, das genauer gesagt im Bezirk Viana do Castelo liegt. Hier befindet sich der größte Bestand der Rasse.

Dank ihrer raschen Vermehrung hat sich die Rasse ins Landesinnere und in den Süden des Landes ausgebreitet, und heute ist sie im gesamten Nordwesten Portugals verbreitet.

PL

Pochodzenie i Obszar Występowania

Tradycyjny obszar występowania rasy Minhota znajduje się pośród zboczy i rozlewisk Entre Douro e Minho, a dokładniej w okręgu Viana do Castelo, gdzie można znaleźć największą liczbę przedstawicieli tej rasy.

Dzięki swojej produktywności hodowla tej rasy rozszerzyła się na tereny centralne i południowe kraju, a obecnie jest rozproszona w całej północno-zachodniej Portugalii.

ZR

起源和分布区域

米尼奥达品种的传统牧场位于Entre Douro e Minho的山坡和洪泛区中间。更确切地说，大部分品种都在Viana do Castelo区。

由于其高产的表现，该品种已扩展到葡萄牙内陆和南部。今天它分布在葡萄牙的整个西北部。

الأصل ومنطقة الانتشار

AR

يقع مسقط رأس سلالة مينهوتا في منتصف المنحدرات والسهول الفضية في إنتري دورو إي مينهو، وبشكل أكثر تحديداً في منطقة فيانا دو كاستيلو، حيث توجد معظم السلالات.

بفضل إنتاجها المطرد توسيع السلالة إلى المناطق الداخلية والجنوبية من البلاد، وهي اليوم منتشرة في جميع أنحاء شمال غرب البرتغال.



EN

Origin and Area of Dispersion

The traditional area of the Minho Breed is located in the middle of the slopes and floodplains of Entre Douro e Minho, which is its manor, more specifically in the district of Viana do Castelo, where most of the breed is located.

Thanks to its productive performance, the breed has expanded to the interior and south of the country, and today it's dispersed throughout the Northwest of Portugal.

FR

Origine et Zone de Dispersion

La zone traditionnelle de la race Minho est située au milieu des pentes et des plaines inondables de l'Entre Douro e Minho, qui est son domaine agricole, plus précisément dans le district de Viana do Castelo, où se trouve la majeure partie de la race. Grâce à ses performances productives, la race s'est étendue à l'intérieur et au sud du pays, et aujourd'hui elle est dispersée dans tout le nord-ouest du Portugal.

IT

Origine e area di distribuzione

La zona tradizionale della razza Minho si trova in mezzo ai pendii e alle pianure alluvionali di Entre Douro e Minho, che è il suo territorio, più precisamente nel distretto di Viana do Castelo, dove si trova la maggior parte della razza.

Grazie alle sue prestazioni produttive, la razza si è estesa all'entroterra e al sud del paese, e oggi è distribuita in tutto il nord-ovest del Portogallo.

ES

Origen y Distribución

La zona tradicional de distribución de la raza minhota se encuentra en las laderas y llanuras de inundación de Entre Douro e Minho, que constituyen su epicentro, más concretamente el distrito de Viana do Castelo, donde se encuentra la mayor parte de la raza.

Gracias a su rendimiento productivo, la raza se ha expandido hacia el interior y sur del país, y hoy puede encontrarse dispersa por todo el noroeste de Portugal.

Con un temperamento dócil y de fácil manejo, la raza minhota es la única raza autóctona portuguesa que aúna las tres características: carne, leche y trabajo, prevaleciendo actualmente en la raza la producción de carne.

Tiene una silueta rectangular con un cuello corto y robusto en los machos, y más fino y recto en las hembras, que representan una estructura de tamaño medio. Tiene la piel gruesa y poco elástica, cubierta por un pelaje liso, corto, robusto y más o menos áspero, según la época del año y la forma de cría. El color estándar de la raza es el denominado "flavo", que va del rojo claro al pajizo, con aberturas naturales jaspeadas.

Con un temperamento docile e facile da gestire, la razza Minhota costituisce l'unica razza autoctona portoghese con una triplice funzione: carne, latte e lavoro. L'aspetto della produzione di carne è attualmente prevalente.

Ha una silhouette rettangolare con collo corto e spesso nei maschi, più sottile e dritto nelle femmine, che ritrae una struttura di medie dimensioni. Ha una pelle spessa e anelastica coperta da un pelo liscio, corto, spesso e più o meno ruvido, a seconda del periodo dell'anno e del sistema di allevamento. Il colore "FLAVO" è definito come standard della razza e va dal rosso chiaro al paglierino, con aperture naturali marmorizzate.

Mit ihrem gutmütigen Temperament und ihrer einfachen Handhabung ist die Rasse Minhota die einzige autochthone portugiesische Rasse mit dreifacher Veranlagung: Fleisch, Milch und Arbeit, wobei derzeit der Aspekt der Fleischproduktion überwiegt.

Sie haben eine rechteckige Silhouette mit kurzem, dickem Hals bei den Bullen, der bei den Kühen dünner und gerader ist und eine mittelgroße Form haben. Sie haben eine dicke, unelastische Haut, die mit einem glatten, kurzen, dichten und mehr oder weniger groben Fell bedeckt ist, je nach Jahreszeit und Haltungssystem. Die Farbe "FLAVO" ist als Standard der Rasse definiert und reicht von hellrot bis strohfarben, mit natürlich marmorierten Öffnungen.

Dzięki łagodnemu usposobieniu i łatwości prowadzenia, rasa Minhota stanowi jedyną portugalską rasę autochtoniczną o potrójnych predyspozycjach: mięsnych, mlecznych i roboczych, z dominującym obecnie aspektem produkcji mięsnej.

Zwierzęta charakteryzują się prostokątną sylwetką z krótką, grubą szyją u samców oraz cieśną i prostszą u samic, które prezentują średniej wielkości klatkę. Skóra jest gruba, nieelastyczna, pokryta gładką, krótką, gęstą i mniej lub bardziej szorstką sierścią, w zależności od pory roku i systemu chowu. Wzorcowym umaszczeniem rasy jest barwa FLAVO, od jasnoczerwonej do słomkowej z naturalnymi marmurkowymi otworami.

米尼奥达牛性情温顺，易于处理，是葡萄牙唯一具有肉食、牛奶和农耕三方面能力的自生品种，目前在肉类生产方面占主导地位。

它有一个长方形的轮廓，公牛的脖子短而粗，母牛的脖子更细更直，牛角大小中等。厚厚的没有弹性的皮肤上覆盖着光滑、短小、厚实、或多或少粗糙的被毛（由一年中的时间和饲养系统决定）。“弗拉沃”色是该品种的标准色，从浅红色到稻草色不等，有自然的大理石花纹开口。



بفضل مزاجها سهل الانقياد وسهولة التعامل معها، تعتبر هذه السلالة البرتغالية الأصلية الوحيدة ذات الكفاءة الثلاثية: اللحوم واللحمي والعمل، إلى جانب إنتاج اللحوم السائد حاليًا.

لها هيكل مستطيل ورقبة قصيرة وسميكية لدى الذكور ، وأرق وأكثر استقامة لدى الإناث، والتي تتميز بهيكل متوسط الجسم. لها جلد سميك غير من مغطى بطبيعة فرو ناعمة وقصيرة وسميكه ومجمدة إلى حد ما، حسب الوقت من السنة ونظام التربية. يُعرف لون «FLAVO» بأنه لون السلالة الأصلية. بدءاً من درجات الأحمر الفاتح إلى لون القش، مع فتحات رخامية طبيعية.

PT

Caracterização da Raça

De temperamento dócil e fácil maneio, os animais da raça Minhota constituem a única Raça Autóctone portuguesa com tripla aptidão: carne, leite e trabalho, predominando atualmente a vertente de produção de carne. Apresentam uma silhueta retangular, com pescoço curto e grosso nos machos, sendo mais fino e direito nas fêmeas, com armação de tamanho médio. Dispõe de pele espessa, pouco elástica, coberta de pelos lisos, curtos, espessos e mais ou menos ásperos, em função da época do ano e do próprio sistema de exploração. A cor "FLAVO" é definida como o padrão da raça, indo desde o vermelho-claro até à cor da "palha", com aberturas naturais almaradas.

EN

Breed Characterization

With a docile temperament and easy handling, the Minhota Breed constitutes the only Portuguese Autochthonous Breed with triple aptitude: meat, milk, and work, with a currently prevailing meat production aspect. It has a rectangular silhouette with short, thick neck in males, and thinner and straighter in females, which portray a medium-sized frame. It has thick, inelastic skin covered with a smooth, short, thick and more or less coarse coat, depending on the time of year and the rearing system. The "FLAVO" color is defined as the breed's standard, ranging from light-red to straw, with natural marbled openings.

FR

Description de la Race

D'un tempérament docile et facile à manipuler, la race Minhota constitue la seule race autochtone portugaise à triple aptitude : viande, lait et travail, avec un aspect de production de viande qui, actuellement, prévaut.

Elle a une silhouette rectangulaire avec un cou court et épais chez les mâles, et plus fin et droit chez les femelles, qui dépeint une corpulence de taille moyenne. Elle possède une peau épaisse et inélastique recouverte d'un poil lisse, court, épais et plus ou moins grossier, selon la période de l'année et le système d'élevage. La couleur « FLAVO » est définie par le standard de la race, allant du rouge clair au paille, avec des ouvertures marbrées naturelles.



DE

Charakterisierung des Fleisches

Aufgrund der extensiven Aufzucht, der Böden und des Klimas in der Region verleihen die genetischen Merkmale der Rasse dem zertifizierten Minho-Fleisch differenzierte organoleptische Eigenschaften. Es weist eine hohe Leuchtkraft mit hellen, rosaarbenen Tönen auf, die sich durch große Saftigkeit und Zartheit auszeichnen.

PL

Charakterystyka Mięsa

W wyniku rozbudowanej gospodarki regionalnej, gleby i klimatu regionu, cechy genetyczne tej rasy nadają certyfikowanemu mięsu Minhota zróżnicowane właściwości organoleptyczne. Charakteryzuje się ono jasnym kolorem z bladymi, różowymi odcieniami i wyróżnia się dużą soczystością i kruchością.

ZH

肉类特征

由于广泛的饲养区域、土壤和该地区的气候，该品种的遗传特征为认证的米尼奥牛肉提供了不同的感官特性。它呈现出高亮度，带有淡淡的粉红色调，非常的多汁和柔嫩。

مميزات اللحم**AR**

نتيجة لنظام التربية الموسّع والتربة والمناخ في المنطقة، توفر الخصائص الوراثية للسلالة خصائص حسية متميزة للحوم منهـو المعتمدة. حيث يتمتع بلمعان عالٍ، ولون وردي شاحب شديد الطراوة وغير العصارة.



Meat Characterization

As a result of the extensive rearing system, the soil, and the climate of the region, the breed's genetic characteristics provide differentiated organoleptic properties to certified Minho meat. It presents high luminosity, with pale, pink tones, whose great juiciness and tenderness stand out.

Caractéristiques de la Viande

Grâce au système d'élevage extensif, au sol et au climat de la région, les caractéristiques génétiques de la race confèrent à la viande certifiée Minho des propriétés organoleptiques différencierées. Elle présente une grande luminosité, avec des tons roses et pâles, dont ressortent une grande jutosité et une grande tendreté.

Características de su Carne

La cría extensiva, el suelo y el clima de la región hacen que las características genéticas de la raza doten a la carne certificada del Minho de unas propiedades organolépticas diferenciadas. La raza presenta una alta luminosidad, con tonos pálidos y rosados, de los que destacan su gran jugosidad y ternura.

Caratterizzazione della Carne

Per via del sistema di allevamento estensivo, del suolo e del clima della regione, le caratteristiche genetiche della razza presentano proprietà organolettiche diverse dalla carne Minho certificata. Presenta un'alta luminosità, con toni chiari e rosa, in cui spiccano la grande succosità e la tenerezza.



Caracterização da Carne

As características genéticas da raça, fruto sistema de produção extensivo, ao solo e clima da região, facultam propriedades organoléticas diferenciadas à carne Minhota certificada. Esta apresenta uma alta luminosidade, de tons rosa-pálido, onde se destaca a grande suculência e tenrura.

Gastronomia Típica

- Naco de Minhota Grelhado
- Vitela Minhota assada no forno

Typical Cuisine

- Grilled Minhota Knuckle
- Roasted Minhota Veal

Cuisine Typique

- Jarret de Minhota grillé
- Veau de Minhota rôti

Gastronomia Típica

- Codillo de minhota a la parrilla
- Ternera minhota asada

Cucina Tipica

- Stinco di Minhota alla griglia
- Vitello Minhota arrosto

Typische Küche

- Gegrillte Minhota-Haxe
- Gebratenes Minhota-Kalbfleisch

Typowe dania z mięsa Minhota

- Grillowana golonka Minhota
- Pieczona cielęcina Minhota

典型的米尼奥达牛肉料理

- 烤米尼奥达肘子肉。
- 烤米尼奥达小牛肉。



طرق طبخ اللحم المعتادة

AR

لحم زند مينهوتا المشوي
لحم عجل مينهوتا المشوي.**Agrupamento de Produtores de Carne, Leite e Queijo de Raça Minhota CRL**

tel.: +351 967 907 373
e-mail: agrominhota@gmail.com
www.apacra.pt



Mirandesa

PT

Origem da Área de Dispersão

A Raça Bovina Mirandesa provém da toponímia de Miranda do Douro ou Terras de Miranda, correspondendo a pouco mais que o concelho de Miranda do Douro.

Daí expandiu-se para os concelhos fronteiriços de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais, que integram, atualmente, o solar da raça.

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Die Rasse Mirandesa hat ihren Ursprung in der Topographie von Miranda do Douro oder Terras de Miranda, die etwas mehr als der Gemeinde Miranda do Douro entspricht. Von dort aus dehnte sich die Rasse auf die Grenzbezirke Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso und Vinhais aus, die heute zum Verbreitungsgebiet der Rasse gehören.

Pochodzenie i Obszar Występowania

Rasa Mirandesa wywodzi się z terenów Miranda do Douro lub Terras de Miranda, zajmujących powierzchnię niewiele większą od gminy Miranda do Douro. Następnie rozszerzyła się na przygraniczne powiaty Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso i Vinhais, gdzie obecnie zamieszkuje.

起源和分布区域

米 兰 德 萨 品 种 起 源 于
Miranda do Douro或Terras
de Miranda的地形，只对应
米兰达-杜罗市及小范围周
边地区。自此，它扩展到布
拉干萨、马塞多-德-卡瓦莱
罗斯、米兰达-杜罗、莫加
杜罗、维米奥索和文海斯等
边境县，目前均是该品种的
牧场。

الأصل ومنطقة الانتشار

يعود أصل سلالة ميرانديسا إلى تضاريس
ميراندا دو دورو أو تيراس دي ميراندا،
والتي تزيد حدودها قليلاً عن مقاطعة
ميراندا دو دورو. ومن هناك انتشرت
إلى المقاطعات الحدودية في بрагانكا
، ماسيدو دي كافاليلوس، ميراندا دو
دورو، موغادورو، فيمييروس، وفيتهايس،
والتي تعد حالياً جزءاً من وطن السلالة.



**ES**

Origen y Distribución

La raza mirandesa procede de la topografía de Miranda de Duero o Terras de Miranda, que abarcan poco más que el municipio de Miranda de Duero. Desde ahí se expandió a las zonas vecinas de Braganza, Macedo de Cavaleiros, Miranda de Duero, Mogadouro, Vimioso y Vinhais, que actualmente forman parte de la zona de distribución de la raza.

IT

Origine e Area di Distribuzione

La razza Mirandesa proviene dalla topografia di Miranda do Douro o Terras de Miranda, corrispondente a poco più del territorio del comune di Miranda do Douro. Da lì si è estesa alle contee di confine di Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais, che attualmente fanno parte del territorio della razza.

EN

Origin and Area of Dispersion

The Mirandesa Breed comes from the topography of Miranda do Douro or Terras de Miranda, corresponding to little more than the municipality of Miranda do Douro. From there it expanded to the border counties of Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso, and Vinhais, which are currently part of the race's manor.

FR

Origine et Zone de Dispersion

La race Mirandesa est issue de la topographie de Miranda do Douro ou Terras de Miranda, correspondant à peu près à la municipalité de Miranda do Douro. De là, elle s'est étendue aux comtés frontaliers de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso et Vinhais, qui font actuellement partie du domaine agricole de la race.

La razza Mirandesa si caratterizza per la sua grande mole, ben muscolosa, forme lunghe e larghe e arti ben eretti, con un mantello più scuro più prominente nei maschi che nelle femmine, con prole omogeneamente bionda.

La sua rusticità, insieme alla sua capacità di trazione per il lavoro e la sua capacità di produrre carne abbondante e di qualità, ha fatto sì che gli animali di questa razza formassero la più grande e importante popolazione bovina a livello nazionale a metà del XX secolo. Attualmente, la razza è utilizzata per la produzione di carne di ottima qualità.

Die Mirandesa-Rasse zeichnet sich durch eine große Masse, gut bermuskelte, lange und breite Formen und gut aufgerichtete Gliedmaßen aus, mit einem dunkleren Fell, das bei den Bullen stärker ausgeprägt ist als bei den Kühen. Ihre Nachkommen sind einheitlich blond.

Aufgrund ihrer Rustikalität, ihrer Zugkraft für die Arbeitsproduktion und ihrer Fähigkeit, reichlich hochwertiges Fleisch zu produzieren, bildeten die Tiere dieser Rasse Mitte des 20. Jahrhunderts den größten und wichtigsten Rinderbestand des Landes. Gegenwärtig wird die Rasse für die Erzeugung von Fleisch hervorragender Qualität verwendet.

Rasa Mirandesa charakteryzuje się dużą masą, dobrze umięśnioną, o długich i szerokich kształtach oraz wyprostowanym kończynach, ciemniejszym umaszczeniem bardziej widocznym u samców niż u samic; potomstwo ma jednolite umaszczenie w kolorze blond.

Rustykalność, w połączeniu ze zdolnością do pracy produkcyjnej oraz produkcji wysokiej jakości mięsa sprawiły, że zwierzęta tej rasy w połowie XX wieku stanowiły największą i najważniejszą populację bydła w kraju.

Obecnie rasa ta wykorzystywana jest do produkcji doskonałej jakości mięsa.



米兰德萨品种的特点是体积大·肌肉发达·形状长而宽·四肢直立良好·深色被毛在雄性比雌性更突出·它们的后代具有一致的金黄色。

该品种的质朴性·在农耕中的牵引能力和产量大·肉类优异的特征·使其在20世纪中期成为全国最大和最重要的牛类。

目前·该品种被用于生产质量上乘的肉类。



يتميز أفراد السلالة بالحجم الكبير، والعضلات القوية، والأجسام الطويلة والعربيضة والأطراف المنتصبة جيداً، مع جلد أغمق أكثر بروزاً في الذكور منه في الإناث، ونسلهم أشقر بشكل متجانس.

إن طابعها الريفي إلى جانب قدرتها على الجر والعمل وقدرتها على إنتاج لحوم وفيرة وعالية الجودة، جعلت حيوانات هذه السلالة من أكبر وأهم مجموعة أبقار على الصعيد الوطني في منتصف القرن العشرين.

حيالي، يتم استخدام السلالة لإنتاج لحوم عالية الجودة.

EN

Breed Characterization

The Mirandesa Breed is characterized by its large bulk, well-muscled, long and broad shapes and well upright limbs, with a darker coat more prominent in males than in females, and their offspring are homogeneously blond.

Its rusticity, together with its traction capacity for work production and its ability to produce abundant, quality meat made the animals of this breed form the largest and most important bovine population nationwide in the mid-20th century.

Currently, the breed is used for the production of excellent quality meat.

**FR**

Description de la Race

La race Mirandesa se caractérise par son gros gabarit, bien musclé, des formes longues et larges et des membres bien droits, avec un pelage plus foncé et plus marqué chez les mâles que chez les femelles. Leur progéniture, quant à elle, est d'un blond homogène.

Sa rusticité, ainsi que sa capacité de traction pour la production de travail et sa capacité à produire une viande abondante et de qualité ont fait que les animaux de cette race ont formé le plus grand et le plus important cheptel bovin du pays au milieu du 20e siècle.

Actuellement, la race est utilisée pour la production de viande d'excellente qualité.

ES

Características de la Raza

La raza mirandesa se caracteriza por su gran corpulencia, forma musculada, larga y ancha y extremidades bien erguidas, con un pelaje más oscuro más prominente en los machos que en las hembras, y crías homogéneamente rubias.

Su rusticidad, junto con su capacidad de trabajo y su habilidad para producir carne abundante y de calidad, hicieron que los animales de esta raza constituyeran la mayor y más importante población bovina a nivel nacional a mediados del siglo XX.

Actualmente, la raza se utiliza para la producción de carne de excelente calidad.

PT

Caracterização da Raça

Os animais da raça Mirandesa caracterizam-se pela sua corpulência grande, formas bem musculadas, compridas e largas e membros bem aprumados, apresentando uma pelagem de cor mais escura nos machos que nas fêmeas, e as crias homogeneamente loiras.

A sua rusticidade, a par da capacidade de tração para produção de trabalho e aptidão para produção de carne em quantidade e qualidade, fez com que os animais desta raça formassem a população bovina mais numerosa e mais importante a nível nacional em meados do século XX.

Atualmente, a raça é aproveitada para a produção de carne de excelente qualidade.



DE Charakterisierung des Fleisches

Die Mirandesa-Rasse hat ihre eigenen genetischen Merkmale, die in Verbindung mit einer natürlichen Ernährung dem Mirandesa-Fleisch DOP einzigartige Qualitäten von nationaler und internationaler Bedeutung verleihen.

Es ist ein gleichmäßig fettes Fleisch, dessen Farbe von hellrosa bis rot/hellrot reicht, außergewöhnlich zart und saftig ist und ein einzigartiges Aroma und einen einzigartigen Geschmack aufweist. Aus dem „Carne Mirandesa“ ist ein Gericht entstanden, das als eines der Markenzeichen der portugiesischen Küche gilt, vor allem in Trás-os-Montes - die berühmte „Posta Mirandesa“ (ein großes Stück Mirandesa-Fleisch).

PL Charakterystyka Mięsa

Rasa Mirandesa posiada swoje własne cechy genetyczne, które w połączeniu z naturalną diettą nadają mięsu Mirandesa DOP unikalne właściwości o znaczeniu krajowym i międzynarodowym.

Jest to mięso o równomiernie rozłożonym tłuszczu, o barwie od jasnoróżowej do czerwonej/jasnoczerwonej, wyjątkowo delikatne i soczyste, o wyjątkowym aromacie i smaku. Z „Carne Mirandesa“ powstała potrawa, która jest uważana za jeden ze znaków rozpoznawczych kuchni portugalskiej, w szczególności w Trás-os-Montes – słynna „Posta Mirandesa“ (duży kawałek mięsa Mirandesa).



ZH 肉类特征

米兰德萨品种自有的遗传特征，结合天然饲料，赋予了米兰德萨DOP牛肉独特的品质，在国内和国际上具有重要参考价值。

一种分布均匀的肥肉，肉色有浅粉色、红色、浅红色等，特别鲜嫩多汁，具有独特的香气和味道。“米兰德萨肉”是一道葡萄牙美食的标志性菜肴的原料，特别是特拉斯-奥斯-蒙特斯著名的“Posta Mirandesa”（大块米兰德萨牛肉）。

AR مميزات اللحم

تتمتع سلالة ميرانديسا بخصائص وراثية خاصة تتفاوت مع النظام الغذائي الطبيعي، لتعطي لحم السلالة محمي المنشأ صفات فريدة على المستويين الوطني والدولي.

إنه لحم متوزع دهونه بالتساوي، ينراوح لونه من اللون الوردي الفاتح إلى الأحمر والأحمر الفاتح، وهو طري وغزير العصارة بشكل استثنائي بين كهات فريدة. أعطى «لحم ميرانديسا» قيمة لطبق يعتبر أحد العلامات في المطبخ البرتغالي، ولا سيما في تراسوس مونتاس - وهو طبق «بوستا ميرانديسا» الشهير (وهو عبارة عن لقم كبيرة من لحم الميرانديسا).

FR

Caractéristiques de la Viande

La race Mirandesa possède des caractéristiques génétiques propres qui, associées à une alimentation naturelle, confèrent à la viande Mirandesa AOP des qualités uniques de référence nationale et internationale.

Il s'agit d'une viande grasse uniformément répartie, allant du rose clair au rouge/rouge clair, exceptionnellement tendre et juteuse, avec des arômes et des saveurs uniques. La « Carne Mirandesa » a donné naissance à un plat qui est considéré comme l'une des marques de fabrique de la cuisine portugaise, en particulier à Trás-os-Montes - la célèbre « Posta Mirandesa » (un gros morceau de viande Mirandesa).

PT

Caracterização da Carne

A raça Mirandesa possui características genéticas próprias que, associadas a uma alimentação natural, conferem à carne Mirandesa DOP qualidades ímpares, de referência nacional e internacional.

Trata-se de uma carne de gordura uniformemente distribuída, de cor rosa clara a vermelha, vermelha clara, com uma tenrura e suculência excepcional, aromas e sabores únicos. A "Carne Mirandesa" deu origem a um prato considerado um dos ex-libris da gastronomia portuguesa, em particular transmontana, a famosa "Posta Mirandesa".

ES

Características de su Carne

La raza mirandesa tiene unas características genéticas propias que, combinadas con una alimentación natural, confieren a la carne DOP Mirandesa unas cualidades únicas de referencia nacional e internacional.

Tiene una carne de grasa uniforme, color rosa claro a rojo/rojo claro, excepcionalmente tierna y jugosa, con aromas y sabores únicos. La carne de mirandesa dio lugar a un plato que se considera una de las marcas registradas de la cocina portuguesa, especialmente en Trás-os-Montes: la famosa Posta Mirandesa (una ración abundante de carne mirandesa).

EN

Meat Characterization

The Mirandesa Breed has its own genetic characteristics that, combined with a natural diet, give the Mirandesa meat DOP unique qualities of national and international reference.

It is an evenly-distributed fat meat, ranging from light pink to red/light-red, exceptionally tender and juicy, with unique aromas and flavors. The "Carne Mirandesa" gave rise to a dish that is considered one of the trademarks of Portuguese cuisine, particularly in Trás-os-Montes - the famous "Posta Mirandesa" (a large morsel of Mirandesa meat).

**IT**

Caratterizzazione della Carne

La razza Mirandesa ha caratteristiche genetiche proprie che, combinate con un'alimentazione naturale, danno alla carne di Mirandesa DOP qualità uniche di riferimento nazionale e internazionale.

È una carne con grasso uniformemente distribuito, che va dal rosa chiaro al rosso/rosso chiaro, eccezionalmente tenera e succosa, con aromi e sapori unici. La "Carne Mirandesa" ha dato origine a un piatto che è considerato uno dei marchi della cucina portoghese, in particolare a Trás-os-Montes: si tratta della famosa "Posta Mirandesa" (un grosso boccone di carne Mirandesa).

Gastronomia Típica

- Posta Mirandesa
- Rodíao de vitela
- Vitela Mirandesa assada no forno

Typical Cuisine

- Posta (morsel) Mirandesa
- Veal flap
- Roasted Mirandesa Veal

Cuisine Typique

- Posta (morceau) Mirandesa
- Hampe de veau
- Veau Mirandesa rôti

Gastronomia Típica

- Posta mirandesa
- Carne asada
- Ternera mirandesa asada

Cucina Tipica

- Posta (boccone) Mirandesa
- Bistecca di vitello
- Vitello Mirandesa arrosto

Typische Mirandesa-Fleischküche

- Posta (Häppchen) Mirandesa
- Kalbslappen
- Gebratenes Mirandesa-Kalbfleisch;

Typowe dania z mięsa Mirandesa

- Posta Mirandesa
- Płat cielęcy
- Pieczona cielęcina Mirandesa

ZH 典型的米兰德萨牛肉料理

- Posta (肉块) Mirandesa;
- 小牛肉排。
- 烤米兰德萨小牛肉。

AR طرق طبخ اللحم المعتادة

- بوستا (لقم) ميرانديسا
- لحم العجل
- لحم العجل المشوي



Cooperativa Agro-Pecuária Mirandesa, CRL

tel: +351 273 510 020
fax: +351 273 510 040
e-mail: mirandesa.vimioso@mirandesa.pt
www.mirandesa.pt



Serrana

PT

Origem e Área de Dispersão

A origem da raça caprina Serrana é particularmente difícil de determinar, aceitando-se, atualmente, que a raça seja originária da Serra da Estrela.

A raça Serrana evoluiu para quatro ecótipos: o Transmontano, que tem como solar o interior norte de Portugal, compreendendo concelhos dos distritos de Bragança e Vila Real; o Jarmelista, originária de alguns concelhos dos distritos da Guarda e Viana do Castelo, próximo do Parque Natural da Serra da Estrela; o Ribatejano, da região do Ribatejo e Oeste; e o da Serra, que se encontra em extinção.

Serrana



DE Herkunft und Verbreitungsgebiet

Der Ursprung der Rasse Serrana ist besonders schwierig zu bestimmen. Derzeit wird angenommen, dass die Rasse aus der Serra da Estrela stammt. Die Rasse Serrana hat sich in vier Ökotypen entwickelt: Transmontano, die im nördlichen Landesinneren Portugals in den Bezirken Bragança und Vila Real beheimatet sind; Jarmelista, die in einigen Gemeinden der Bezirke Guarda und Viana do Castelo in der Nähe des Naturparks Serra da Estrela beheimatet sind; Ribatejano, die in den Regionen Ribatejo und Oeste beheimatet sind; und Serra, die heute zu den bedrohten Arten gehört.



PL Pochodzenie i Obszar Występowania

Pochodzenie rasy Serrana jest szczególnie trudne do ustalenia. Obecnie przyjmuje się, że rasa wywodzi się z Serra da Estrela.

Rasa Serrana podzieliła się na cztery ekotypy: Transmontano, który pochodzi z północnej części Portugalii, obejmującej gminy w okręgach Bragança i Vila Real; Jarmelista, z niektórych gmin w okręgach Guarda i Viana do Castelo, w pobliżu Parku Naturalnego Serra da Estrela; Ribatejano, z regionów Ribatejo e Oeste; oraz Serra, który jest obecnie gatunkiem zagrożonym.

ZH 起源和分布区域

塞拉纳品种的起源特别难以确定。目前公认的是，该品种起源于埃斯特雷拉山（Serra da Estrela）。

塞拉纳品种演变为四个生态类型：Transmontano，其庄园位于葡萄牙北部内陆地区，包括布拉干萨和维拉-雷亚尔区的市镇；Jarmelista，来自瓜尔达和维亚纳-杜卡斯洛区的一些市镇，靠近埃斯特雷拉山自然公园；Ribatejano，来自Ribatejo和Oeste地区；Serra，现在是一个濒危物种。

AR الأصل ومنطقة الانتشار

يصعب تحديد أصل سلالة سيرانا بشكل خاص. ومن المتعارف عليه حالياً أن السلالة جاءت من سيرا دي استريللا.

تطورت سلالة سيرانا طبقاً لأربعة أنماط بيئية: Transmontano، التي يقع موطنها في المناطق الداخلية الشمالية البرتغالية، والتي تضم مناطق في مقاطعتي بрагا و فیا ریال؛ جارمليستا، وتنتشر في بعض المناطق في مقاطعتي جواودو و فیانا دو كاستيلو، بالقرب من منتجع سيرا دي استريللا الطبيعي؛Ribatejano، من منطقتي Ribateijo و اوستي؛ وسيرا، التي أصبحت الآن من الأنواع المهددة بالانقراض.

ES

Origen y Distribución

El origen de la raza serrana es bastante difícil de establecer. Actualmente se considera que la raza es originaria de la Serra da Estrela.

La raza serrana evolucionó en cuatro ecotipos: El transmontano, cuya zona de distribución se encuentra en el interior del norte de Portugal, compuesto por municipios de los distritos de Braganza y Vila Real; el jarmelista, de algunos municipios de los distritos de Guarda y Viana do Castelo, próximos al Parque Natural de la Serra da Estrela; el ribatejano, de las regiones de Ribatejo y Oeste; y el serra, actualmente en peligro de extinción.

IT

Origine e Area di Distribuzione

L'origine della razza Serrana è particolarmente difficile da determinare. È attualmente accettato che la razza sia originaria della Serra da Estrela.

La razza Serrana si è evoluta in quattro ecotipi: Transmontano, che si trova nell'entroterra settentrionale portoghese, comprendente i comuni dei distretti di Bragança e Vila Real; Jarmelista, proveniente da alcuni comuni dei distretti di Guarda e Viana do Castelo, vicino al Parco Naturale della Serra da Estrela; Ribatejano, dalle regioni Ribatejo e Oeste; e Serra, che oggi è una specie a rischio.

**EN**

Origin and Area of Dispersion

The origin of the Serrana Breed is particularly difficult to determine. It is currently accepted that the breed originates from Serra da Estrela.

The Serrana Breed evolved into four ecotypes: Transmontano, whose manor is in the Portuguese Northern Interior, comprising municipalities in the districts of Bragança and Vila Real; Jarmelista, from some municipalities in the districts of Guarda and Viana do Castelo, close to the Serra da Estrela Natural Park; Ribatejano, from the Ribatejo e Oeste regions; and Serra, which is now an endangered species.

FR

Origine et Zone de Dispersion

L'origine de la race Serrana est particulièrement difficile à déterminer. On admet actuellement que la race est originaire de Serra da Estrela.

La race Serrana a évolué en quatre écotypes :
vTransmontano, dont le domaine agricole se trouve dans l'intérieur nord du Portugal, comprenant des municipalités des districts de Bragança et de Vila Real ; Jarmelista, provenant de certaines municipalités des districts de Guarda et de Viana do Castelo, proches du parc naturel de Serra da Estrela ; Ribatejano, des régions de Ribatejo et Oeste ; et Serra, qui est aujourd'hui une espèce en voie de disparition.





ZH 品种特征

塞拉纳品种是一种中型山羊，是葡萄牙唯一的长毛山羊。它的被毛可以是黑色、棕色和红色，在某些地区也可能是黄色。

头大而长，三角形的粗糙羊角呈军刀状指向身后，四肢细而耐力强，蹄子小而硬，是一种与大自然完全和谐相处的品种。

塞拉纳山羊饲养的目的是生产肉和奶。其类别取决于每个生态类型和生产地区，生育率最高，被认为是最多产的野生山羊品种。

AR خصائص السلالة

تمييز العنزة بتوسط الجسم، وكذلك الماعز الأصلي طويل الشعر. تختلف أنواع جلدها بين الأسود والبني والأحمر، وقد يكون أصفر أيضًا في بعض المناطق.

لها رأس كبير وطويل وقرون حشنة بشكل سيف يتجه للخلف، لها أطراف رفيعة ومقاومة وحوافر صغيرة صلبة، وتعيش في انسجام تام مع الطبيعة.

يتم تربية ماعز سيرانا من أجل لحمها وحلبيها. تعتمد في تنويعها على نوع البيئة ومنطقة الإنتاج، وتتغير أكثر سلالات الماعز الأصلية إنتاجًا مع أعلى معدل للخصوبة.

DE Charakterisierung der Rasse

Die Serrana-Ziege ist eine mittelgroße Ziege und die einzige langhaarige einheimische Ziege. Ihr Fell kann schwarz, braun und rot sein, und in einigen Regionen kann es sogar gelb sein.

Sie haben einen großen und langen Kopf mit rauen, dreieckigen Hörnern, die säbelförmig nach hinten gerichtet sind, sowie dünne, widerstandsfähige Gliedmaßen und kleine, harte Hufen. Diese Rasse lebt in volliger Harmonie mit der Natur.

Die Serrana-Ziege wird wegen ihres Fleisches und ihrer Milch gezüchtet. Ihre Varietäten hängen vom jeweiligen Ökotyp und Produktionsgebiet ab, und sie gilt als die fruchtbarste autochthone Ziegenrasse mit der höchsten Fruchtbarkeitsrate.

PL Charakterystyka Rasy

Kozy Serrana charakteryzuja się średnią wielkością i są jedynym, rodzinnym gatunkiem długowłosym. Ich umaszczenie może być czarne, brązowe i rude, a w niektórych regionach również żółte.

Zwierzęta mają dużą, wydłużoną głowę z szorstkimi rogami o trójkątnym przekroju, które są skierowane do tyłu na kształt szabli, cienkie, wytrzymałe koźcyny oraz małe i twarde kopyta, żyją w całkowitej harmonii z naturą. Koza Serrana jest hodowana ze względu na mięso i mleko. Jej odmiany zależą od ekotypu i obszaru produkcji. Uważa się ją za autochtoniczną rasę kóz o najwyższym współczynniku płodności.



FR

Description de la Race

La race Serrana est une chèvre de taille moyenne, ainsi que la seule chèvre indigène à poil long. Son pelage peut être noir, brun et roux, et il peut aussi être jaune dans certaines régions.

Elle a une tête large et longue avec des cornes rugueuses à section triangulaire, dirigées vers l'arrière en forme de sabre, des membres fins et résistants et des sabots petits et durs, et elle vit en complète harmonie avec la nature.

La chèvre Serrana est élevée pour sa viande et son lait. Ses variétés dépendent de chaque écotype et de chaque zone de production, et elle est considérée comme la race autochtone de chèvre la plus prolifique avec le taux de fertilité le plus élevé.

ES

Características de la Raza

La raza serrana es una cabra de tamaño medio, así como la única cabra autóctona de pelo largo. Su pelaje puede ser negro, marrón y rojo, aunque también puede ser amarillo en algunas regiones.

Tiene la cabeza grande y larga con cuernos ásperos de sección triangular que se dirigen hacia atrás en forma de sable, extremidades delgadas y resistentes y pezuñas pequeñas y duras, y vive en completa armonía con la naturaleza.

La cabra serrana se cría por su carne y su leche. Sus variedades dependen de cada ecotipo y zona de producción, y está considerada como la raza caprina autóctona más fértil.

PT

Caracterização da Raça

A raça Serrana é uma cabra de estatura média, sendo a única caprina autóctone de pelos compridos. A pelagem pode ser preta, castanha e ruça, podendo apresentar coloração amarela em algumas regiões.

Apresenta uma cabeça grande e comprida, com cornos de secção triangular, rugosos, dirigidos para trás em forma de sabre, com membros finos, resistentes e com unhas pequenas e rijas, vivendo em inteira harmonia com a natureza.

A cabra Serrana é explorada na dupla aptidão de carne / leite, existindo variedades consoante o ecótipo e a sua zona de produção, sendo considerada a raça caprina autóctone mais prolífica e que apresenta maior fertilidade.

EN

Breed Characterization

The Serrana Breed is a medium-sized goat, as well as the only long-haired native goat. Its coat can be black, brown, and red, and it may also be yellow in some regions.

It has a large and long head with rough horns in a triangular section, which are directed backwards in the shape of a saber, with thin, resistant limbs and with small and hard hooves, and it lives in complete harmony with nature.

The Serrana goat is reared for its meat and milk. Their varieties depend on each ecotype and production area, and it's considered to be the most prolific autochthonous goat breed with the highest fertility rate.

**IT**

Caratterizzazione della Razza

La razza Serrana è una capra di medie dimensioni, nonché l'unica capra autoctona a pelo lungo. Il suo manto può essere nero, marrone e rosso, e può anche essere giallo in alcune regioni.

Ha una testa grande e lunga con corna ruvide a sezione triangolare, che sono dirette all'indietro a forma di sciabola, con arti sottili e resistenti e con zoccoli piccoli e duri; vive in completa armonia con la natura.

La capra Serrana è allevata per la sua carne e il suo latte. Le sue varietà dipendono da ogni ecotipo e zona di produzione ed è considerata la razza caprina autoctona più prolifica e con il più alto tasso di fertilità.





DE Charakterisierung des Fleisches

Das Fleisch des Cabrito Transmontano DOP stammt von Tieren des Ökotyps Transmontano, der in der am weitesten verbreiteten extensiven Haltungsform aufgezogen wird und der mit natürlich vorkommenden Pflanzen gefüttert wird, die vor allem in ländlichen, unbewirtschafteten und brachliegenden Gebieten vorkommen. Die Zicklein werden mit Muttermilch gefüttert.

Die einzigartige Qualität des Fleischs des Cabrito Transmontano DOP steht in direktem Zusammenhang mit seiner abwechslungsreichen und völlig natürlichen Ernährung, die ihm einzigartige organoleptische Eigenschaften in Bezug auf Geschmack, Saftigkeit und Zartheit verleiht. Es wird als eine der Referenzen der traditionellen Gastronomie von Trás-os-Montes hervorgehoben.



ZH 肉类特征

Cabrito Transmontano DOP 羊肉来自 Transmontano 生态型山羊，在最常见的、广泛的农业系统中饲养，用天然的植物喂养，主要分布于常见的、未开垦的和休耕的地区。乳羊在母床上喂养。

Cabrito Transmontano DOP 羊肉的独特品质与它的多样化和完全自然的饮食直接相关，在味道、多汁和嫩度方面提供独特的感官特征。它是 Trás-os-Montes 传统美食的突出组成部分。

PL Charakterystyka Mięsa

Mięso Cabrito Transmontano DOP pochodzi od zwierząt ekotypu Transmontano, hodowanych z wykorzystaniem najbardziej rozpowszechnionego, ekstensywnego systemu chowu, odżywianych spontanicznie występującymi roślinami, głównie na terenach zwykłych, nieuprawianych i odłogowych. Dzieci karmione są na matczynym legowisku.

Wyjątkowa jakość mięsa Cabrito Transmontano DOP jest bezpośrednio związana z jego zróżnicowaną i całkowicie naturalną diettą, która zapewnia jedyne w swoim rodzaju właściwości organoleptyczne pod względem smaku, soczystości i kruchości. Jest ono uznawane za jeden z najważniejszych elementów tradycyjnej kuchni regionu Trás-os-Montes.

AR مميزات اللحم

تأتي لحوم كابريتو ترانسمونتانيو محمية المنشأ من حيوانات من النمط البيئي ترانسمونتانيو، والذي يتم تربيته في نظام الزراعة الأكثر شيوعاً، ويتم تغذيه بنباتات برية توجد بشكل أساسي في المناطق العادمة غير المطرورة والمطهارة من الزراعة.

يتم تغذية الجديان الصغيرة من الأمل، ترتيب الجودة الفريدة للحم كابريتو ترانسمونتانيو محمي المنشأ ابتكاراً بتتنوعه ونظامه الغذائي الطبيعي تماماً، مما يوفر خصائص حسية فريدة من حيث النكهة والخصارة والطراوة. تم تقييمه كواحد من أساسيات فن الطهي التقليدي في تراس أوس موتييس.

FR

Caractéristiques de la Viande

La viande Cabrito Transmontano AOP provient d'animaux de l'écotype Transmontano, élevé dans le système d'élevage le plus courant et extensif, et nourri avec des plantes spontanées, trouvées principalement dans les zones communes, non cultivées et en friche. Les petits sont nourris sur un lit maternel.

La qualité unique de la viande du Cabrito Transmontano AOP est directement liée à son alimentation variée et entièrement naturelle, qui lui confère des caractéristiques organoleptiques uniques en termes de saveur, de jutosité et de tendreté. Elle est mise en avant comme l'une des références de la gastronomie traditionnelle de Trás-os-Montes.

EN Meat Characterization

The Cabrito Transmontano meat DOP comes from animals of the Transmontano ecotype, which is reared in the most-common, extensive farming system, and which is fed with spontaneous plants, mainly found in common, uncultivated, and fallow areas. Kids are fed on a maternal bed.

The unique quality of the Cabrito Transmontano meat DOP is directly related to its varied and completely natural diet, providing unique organoleptic characteristics in terms of flavor, juiciness, and tenderness. It is highlighted as one of the references of traditional Trás-os-Montes' gastronomy.

PT

Características da Carne

A Carne de Cabrito Transmontano DOP provém de animais, do ecótipo Transmontano, criados num sistema de exploração extensivo, que é o mais comum, alimentados à base de plantas espontâneas, sobretudo existentes nos baldios, incultos e pousios. Os cabritos são alimentados à base de leito materno.

A qualidade única da carne de Cabrito Transmontano DOP está diretamente relacionada com a sua alimentação variada e completamente natural, fornecendo características organoléticas singulares em termos de sabor, suculência e tenrura. É destacada como um dos referenciais da gastronomia tradicional transmontana.

ES

Características de su Carne

La carne de cabrito transmontano DOP procede de animales del ecotipo transmontano, que se cría comúnmente de forma extensiva, y se alimenta de plantas de todo tipo que nacen en zonas comunes, no cultivadas y en barbecho. Las crías se alimentan de sus madres.

La calidad única de la carne de cabrito transmontano DOP está directamente relacionada con su alimentación variada y totalmente natural, proporcionando características organolépticas únicas en cuanto a sabor, jugosidad y ternura. Destaca como una de las referencias de la gastronomía tradicional de Trás-os-Montes.

IT

Caratterizzazione della Carne

La carne di Cabrito Transmontano DOP proviene da animali dell'ecotipo Transmontano, che viene allevato nel sistema di allevamento estensivo più comune, alimentato con piante spontanee, che si trovano principalmente in aree comuni, incolte e a maggese. I piccoli sono alimentati dal latte materno. La qualità unica della carne del Cabrito Transmontano DOP è direttamente legata alla sua alimentazione varia e completamente naturale, fornendo caratteristiche organolettiche uniche in termini di sapore, succosità e tenerezza. È considerato uno dei riferimenti della gastronomia tradizionale di Trás-os-Montes.



Gastronomia Típica

- Cabrito Transmontano assado no forno
- Cabrito Transmontano assado na brasa
- Cabrito Transmontano frito
- Caldeira de Cabrito Transmontano
- Ensopado de Cabrito Transmontano

Typical Cuisine

- Roasted Transmontano Kid
- Charcoal-grilled Transmontano Kid
- Fried Transmontano Kid
- Transmontano Kid Caldeirada
- Transmontano Kid Stew

Cuisine Typique

- Chevreau Transmontano rôti
- Chevreau Transmontano grillé au charbon de bois
- Chevreau Transmontano frit
- Caldeirada de chevreau Transmontano
- Ragoût de chevreau Transmontano

Gastronomia Típica

- Cabrito transmontano asado
- Cabrito transmontano a la brasa
- Cabrito transmontano frito
- Caldeirada de cabrito transmontano
- Guiso de cabrito transmontano

Cucina Tipica

- Capretto Transmontano arrostito
- Capretto Transmontano alla brace
- Capretto Transmontano fritto
- Caldeirada di capretto Transmontano
- Spezzatino di capretto Transmontano

Typische Küche

- Gebratenes Transmontano-Zicklein
- Transmontano Zicklein vom Holzkohlegrill
- Gebratenes Transmontano-Zicklein
- Transmontano Zicklein Caldeirada
- Transmontano Zicklein Eintopf

Typowe dania z mięsa Serrana

- Pieczone koźlę Transmontano
- Grillowane na węglu drzewnym koźlę Transmontano
- Smażone koźlę Transmontano
- Caldeirada z koźlęcia Transmontano
- Gulasz z koźlęcia Transmontano

**典型的塞拉纳山羊肉料理**

- Transmontano烧乳羊。
- 炭烤Transmontano乳羊。
- 油炸Transmontano乳羊。
- Transmontano 乳羊汤。
- Transmontano 炖乳羊。

طرق طبخ اللحم المعتادة

- جدي ترانسمونتانيو المحمر
- جدي ترانسمونتانيو المشوي على الفحم
- جدي ترانسمونتانيو المقلي
- حساء جدي ترانسمونتانيو
- يخنة جدي ترانسمونتانيو.

**CAPRISERRA - Cooperativa de Produtores de Cabrito de Raça Serrana, CRL**

tel.: +351 278 265 465

e-mail: caprisserra@mail.telepac.pt

www.caprisserra.pt



Churra Galega Mirandesa

PT

Origem e Área de Dispersão

O nome da raça Churra Galega Mirandesa corresponde à toponímia da região da sua área de produção, o Planalto Mirandês, englobando quase totalidade dos concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso.

Classificada como uma raça autóctone ameaçada em vias de extinção, a criação de ovinos no Planalto Mirandês detém um papel primordial no aproveitamento dos recursos naturais da região, estimulando a economia local, que em muito contribui para um desenvolvimento sustentável e fixação da população em meios rurais.



DE

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Der Name der Rasse Churra Galega Mirandesa bezieht sich auf die Topographie des Verbreitungsgebietes, die Hochebene von Mirandese, die fast alle Gemeinden von Miranda do Douro, Mogadouro und Vimioso umfasst.

Als autochthone, vom Aussterben bedrohte Rasse spielt die Schafzucht in der Hochebene von Mirandese eine wichtige Rolle bei der Nutzung der natürlichen Ressourcen der Region, was die lokale Wirtschaft ankurbelt und wesentlich zur nachhaltigen Entwicklung und zur Ansiedlung der Bevölkerung in den ländlichen Gebieten beiträgt.

PL

Pochodzenie i obszar występowania

Nazwa rasy Churra Galega Mirandesa związana jest z topografią regionu jej hodowli, płaskowyżu Mirandês, obejmującego prawie wszystkie gminy Miranda do Douro, Mogadouro i Vimioso.

Hodowla owiec na płaskowyżu Mirandês, sklasyfikowana jako rasa autochtoniczna zagrożona wyginięciem, odgrywa kluczową rolę w eksploatacji zasobów naturalnych regionu, co stymuluje lokalną gospodarkę i w znacznym stopniu przyczynia się do zrównoważonego rozwoju i osiedlania się ludności na obszarach wiejskich.



ZH

起源和分布区域

丘拉-加利加-米兰德萨品种的名称源自其生产地区的米兰德斯高原，几乎涵盖了Miranda do Douro、Mogadouro和Vimioso的所有市镇。

被列入濒临灭绝的自生品种，米兰德斯高原的养羊业在开发该地区的自然资源方面发挥着关键作用。它刺激当地经济，极大地促进了农村地区的可持续发展和人口安置。

AR

الأصل ومنطقة الانتشار

يرتبط اسم سلالة تشروا جاليجا ميرانديسا بتضاريس منطقة إنتاجها في هضبة ميرانديس، التي تشمل جميع مقاطعات ميراندا دو دورو وموجادورو و فيميسيو.

تم تصنيف تربية هذه الأغنام في هضبة ميرانديس على أنها سلالة أصلية معروضة لخطر الانقراض، وهي تلعب دوراً رئيسياً في استغلال الموارد الطبيعية للمنطقة، مما يحفز الاقتصاد المحلي ويعزز المساهمات في التنمية المستدامة واستقرار السكان في المناطق الريفية.

FR

Origine et Zone de Dispersion

Le nom de la race Churra Galega Mirandesa est lié à la topographie de la région de son aire de production, le plateau mirandais, qui englobe la quasi-totalité des municipalités de Miranda do Douro, Mogadouro et Vimioso.

Classé comme race autochtone en voie d'extinction, l'élevage ovin du plateau mirandais joue un rôle clé dans l'exploitation des ressources naturelles de la région, ce qui stimule l'économie locale et contribue grandement au développement durable et à la fixation de la population dans les zones rurales.

ES

Origen y Distribución

El nombre de la raza churra galega mirandesa se debe a la topografía de la región de su zona de producción, la meseta mirandesa, que abarca casi todos los municipios de Miranda de Duero, Mogadouro y Vimioso.

Clasificada como raza autóctona en peligro de extinción, la ganadería ovina de la meseta mirandesa desempeña un papel fundamental en la explotación de los recursos naturales de la región, estimula la economía local y contribuye en gran medida al desarrollo sostenible y al asentamiento de población en zonas rurales.

IT

Origine e Area di Distribuzione

Il nome della razza Churra Galega Mirandesa è legato alla topografia della regione della sua zona di produzione, l'Altopiano Mirandese, che comprende quasi tutti i comuni di Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso.

Classificata come razza autoctona a rischio di estinzione, la pastorizia dell'Altopiano Mirandese gioca un ruolo chiave nello sfruttamento delle risorse naturali della regione, che stimola l'economia locale e che contribuisce notevolmente allo sviluppo sostenibile e all'insediamento della popolazione nelle zone rurali.

**EN**

Origin and Area of Dispersion

The Churra Galega Mirandesa Breed name is related to the topography of the region of its area of production, the Mirandese Plateau, encompassing almost all the municipalities of Miranda do Douro, Mogadouro, and Vimioso. Classified as an autochthonous breed in peril of extinction, sheep farming in the Mirandese Plateau plays a key role in the exploitation of the region's natural resources, which stimulates the local economy and that greatly contributes to the sustainable development and settlement of the population in rural areas.

Die Schafe der Rasse Churra Galega Mirandesa zeichnen sich durch ihre kleine Größe aus. Sie haben ein umfangreiches Vlies, das fast den gesamten Körper bedeckt, und die Wolle ist von beachtlicher Qualität und dient dem Tier als Schutz vor den kalten Temperaturen des Winters. Diese Rasse ist auch an ihrem langen Kopf mit einem subkonvexen Schädelprofil und mittelgroßen Augen zu erkennen, die von pigmentierten, dunkelbraunen oder schwarzen Flecken umgeben sind, die sich auch an den Ohren und Lippen wiederfinden.

Es handelt sich um eine sehr rustikale Rasse mit kurzen und kräftigen Gliedmaßen, die für die langen Weidewanderungen auf der Hochebene von Mirandese vorbereitet ist.

Owce rasy Churra Galega Mirandesa charakteryzują się niewielkimi rozmiarami, a ich obszerne runo pokrywa prawie całe ciało, przy czym wełna o bardzo dobrej jakości chroni zwierzęta przed niskimi temperaturami w zimie.

Rasa ta jest również rozpoznawalna dzięki długiej głowie z wypukłym profilem czaszki i średniej wielkości oczami otoczonymi pigmentowanymi, ciemnobrązowymi lub czarnymi plamami, kolory, które można również zaobserwować na uszach i wargach.

Jest to rasa o bardzo rustykalnym charakterze, z krótkimi i mocnymi koźcynami, przygotowana do długich, pastwiskowych wędrówek po płaskowyżu Mirandés.



丘拉-加利加-米兰德萨品种的绵羊体型小，有大量的绒毛，几乎覆盖了整个身体。质量可观的羊毛是对冬季寒冷气温的防御。

该品种还可通过其长长的头部和近凸的头颅轮廓来识别。中等大小的眼睛周围、耳朵和嘴唇上有着深棕色或黑色斑点。

一个高度质朴的品种，四肢短而强壮，是为米兰德斯高原上漫长的放牧行走而准备的。

تتميز الأغنام من هذه السلالة بصغر حجمها، والصوف الكثيف الذي يغطي جسمها بالكامل تقريباً، هذا الصوف على الموجة يحمي الحيوان في درجات الحرارة الباردة في فصل الشتاء.

يمكن التعرف على هذا الصنف أيضاً من خلال رأسه الطويل والمدب من الجانب، وعيونه متoscعة الحجم المحاطة بقع ملونة أو بنية داكنة أو سوداء، وهي الألوان التي يلاحظ وجودها بشكل متساوٍ على الأذنين والشفيتين.

إنها سلالة ريفية للغاية ذات أطراف قصيرة وقوية معدة للمشي على مسافات طويلة على طول هضبة ميراندي.

Description de la Race

Les moutons de la race Churra Galega Mirandesa se caractérisent par leur petite taille, avec une toison étendue qui couvre presque tout le corps, avec une laine de qualité appréciable servant de défense de l'animal contre les températures froides de l'hiver. Cette race est également reconnaissable à sa longue tête au profil crânien subconvexe, et à ses yeux de taille moyenne entourés de taches pigmentées, brun foncé ou noires, couleurs que l'on retrouve également sur les oreilles et les lèvres. Il s'agit d'une race très rustique, aux membres courts et forts, préparée pour les longues promenades dans les pâturages du plateau mirandais.

Breed Characterization

Sheep of the Churra Galega Mirandesa Breed are characterized by their small size, with an extensive fleece that almost covers their entire body, with appreciable quality wool serving as the animal's defense against the cold temperatures of wintertime.

This breed is also recognizable by its long head with a sub convex cranial profile, and medium-sized eyes surrounded by pigmented, dark brown or black spots, the colors that are equally observed on the ears and lips.

It's a highly-rustic breed with short and strong limbs prepared for the long, grazing walks along the Mirandese Plateau.

Características da Raça

Os ovinos da raça Churra Galega Mirandesa caracterizam-se pelo seu pequeno porte, apresentando um velo extenso que recobre quase todo o corpo, com uma lã de apreciável qualidade servindo como defesa do animal para as temperaturas frias que se fazem sentir no inverno.

Os animais desta raça distinguem-se ainda pela sua cabeça comprida de perfil craniano subconvexo, de olhos de tamanho médio e circundados por manchas pigmentadas de castanho-escura ou preto, cores que se observa igualmente nas orelhas e nos lábios. São animais de elevada rusticidade, com membros curtos e fortes, preparados para as longas caminhadas de pastoreio de percurso pelo Planalto Mirandês.

Características de la Raza

Las ovejas de raza churra galega mirandesa se caracterizan por su pequeño tamaño, con un extenso vellón que les cubre casi todo el cuerpo y lana de apreciable calidad que sirve de defensa al animal contra las frías temperaturas invernales.

Esta raza también es identificable por su cabeza larga con perfil craneal subconvexo, y sus ojos de tamaño medio rodeados de manchas pigmentadas, de color marrón oscuro o negro, colores que se observan igualmente en las orejas y los labios.

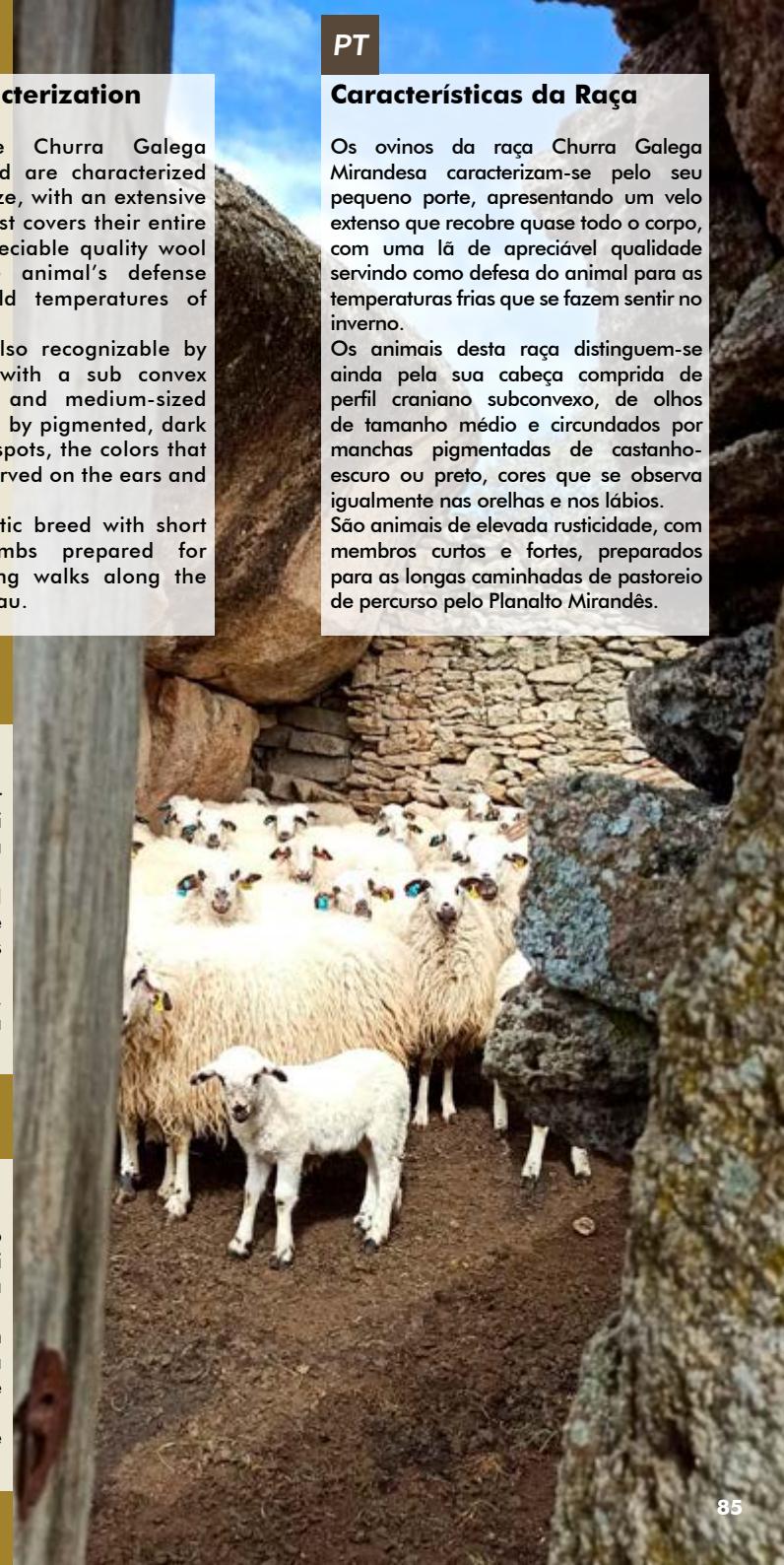
Es una raza muy rústica, con extremidades cortas y fuertes, preparada para las largas caminatas de pastoreo por la meseta mirandesa.

Caratterizzazione della Razza

Le pecore della razza Churra Galega Mirandesa si caratterizzano per le loro piccole dimensioni, con un vello esteso che copre quasi tutto il corpo, con lana di qualità apprezzabile che serve come difesa dell'animale contro le temperature fredde dell'inverno.

Questa razza è anche riconoscibile per la sua testa lunga con un profilo cranico sub-convesso e gli occhi di media grandezza circondati da macchie pigmentate marrone scuro o nere, colori che si osservano anche sulle orecchie e sulle labbra.

È una razza molto rustica, con arti corti e forti, preparata per le lunghe passeggiate al pascolo sull'Altopiano Mirandese.



肉类特征

丘拉-加利加-米兰德萨品种产出的米兰德萨 DOP 羊肉所具有独特的特征是典型的粗放式饲养和以母乳和鲜嫩丰富的天然牧草为主的食物以及米兰德斯高原地区的气候和土壤的特殊性所造成的。肉色呈粉红色，精肉非常多汁和鲜嫩，白色脂肪一致，质地柔软，极其鲜嫩，多汁，非常美味。

مميزات اللحم

ينمي لحم كورديرو ميرانديس محمي للمنشأ بهذه السلالة بسمات فريدة متأصلة في أسلوب الإنتاج الشامل للمعادن نوع الطعام، والذي يعتمد بشكل أساسي على حليب الأملو راعي الطبيعية الغنية، فضلاً عن خصوصيات المناخ والتربة لمنطقة هضبة ميرانديس. لحم وردي اللون بعضلات طرية و مليئة بالعصارة دهون بيضاء، مناسبة ومليمس ناعم طري للغاية، غير العصارة ولذيد للغاية.

DE Charakterisierung des Fleisches

Das Carne de Cordeiro Mirandês DOP der Rasse Churra Galega Mirandesa weist einzigartige Eigenschaften auf, die mit der typisch extensiven Produktionsmethode und der Art des Futters, im Wesentlichen Muttermilch und zarte, reichhaltige natürliche Weiden, sowie den Besonderheiten des Klimas und der Böden der Hochebene von Mirandês zusammenhängen.

Es ist ein rosafarbenes Fleisch mit einem sehr saftigen und zarten Muskel, einheitlichem weißen Fett und weicher Textur, extrem zart, saftig und sehr schmackhaft.

Charakterystyka Mięsa

Mięso Carne de Cordeiro Mirandês DOP z rasy Churra Galega Mirandesa posiada wyjątkowe cechy, które wynikają z ekstensywnej metody produkcji i rodzaju pożywienia, głównie mleka matki oraz delikatnych i bogatych naturalnych pastwisk, a także ze specyfiki klimatu i gleby regionu Płaskowyżu Mirandês.

Mięso ma różowy kolor, bardzo soczyste i delikatne mięśnie, jednolity biały tłuszcz i miękką konsystencję, jest niezwykle delikatne, soczyste i bardzo smaczne.



**ES**

Características de su Carne

La carne de cordeiro mirandês DOP raza churra galega mirandesa tiene rasgos únicos inherentes al método de producción típicamente extensivo y al tipo de alimentación, esencialmente leche materna y pastos naturales tiernos y ricos, así como a las particularidades del clima y del suelo de la meseta mirandesa. Es una carne de color rosado con un músculo muy jugoso y tierno, grasa blanca consistente y textura suave, extremadamente tierna, jugosa y muy sabrosa.

IT

Caratterizzazione della Carne

La Carne de Cordeiro Mirandês DOP della razza Churra Galega Mirandesa ha caratteristiche uniche che sono dovute al metodo di produzione, tipicamente estensivo, e al tipo di alimentazione, essenzialmente latte materno e pascoli naturali teneri e ricchi, nonché alle particolarità del clima e del suolo della regione dell'Altopiano Mirandese. È una carne di colore rosato con un muscolo molto succoso e tenero, grasso bianco uniforme e consistenza morbida, estremamente tenera, succosa e molto gustosa.

PT

Características da Carne

A Carne de Cordeiro Mirandês DOP, proveniente de animais da raça Churra Galega Mirandesa, apresenta características singulares inerentes ao modo de produção tipicamente extensivo, ao tipo de alimentação, essencialmente leite materno e pastagens naturais ternas e ricas, assim como, às particularidades do clima e solo da região do Planalto Mirandês.

É uma carne de cor rosada, com um músculo bastante suculento e macio, gordura branca e consistente e textura macia, extremamente tenra, suculenta e muito saborosa.

EN

Meat Characterization

The Carne de Cordeiro Mirandês DOP of the Churra Galega Mirandesa Breed has unique traits that are inherent to the typically extensive production method and the type of food, essentially breast milk and tender and rich natural pastures, as well as the particularities of the climate and soil of the Mirandese Plateau region.

It's a pinkish-colored meat with a very juicy and tender muscle, consistent white fat and soft texture, extremely tender, juicy, and very tasty.

FR

Caractéristiques de la Viande

La Viande de Cordeiro Mirandês AOP de la race Churra Galega Mirandesa présente des caractéristiques uniques qui sont inhérentes à la méthode de production typiquement extensive et au type d'alimentation, essentiellement du lait maternel et des pâturages naturels tendres et riches, ainsi qu'aux particularités du climat et du sol de la région du Plateau Mirandês.

C'est une viande de couleur rosée avec un muscle très juteux et tendre, un gras blanc consistant et une texture douce, extrêmement tendre, juteuse et très savoureuse.

PT

Gastronomia Típica

- Ensopado de Cordeiro Mirandês
- Cordeiro Mirandês assado na brasa
- Caldeirada de Cordeiro Mirandês

EN

Typical Cuisine

- Cordeiro Mirandês Stew
- Charcoal-grilled Cordeiro Mirandês
- Caldeirada de Cordeiro Mirandês

FR

Cuisine Typique

- Ragoût de Cordeiro Mirandês
- Cordeiro Mirandês grillé au charbon de bois
- Caldeirada de Cordeiro Mirandês

ES

Gastronomia Típica

- Estofado de cordeiro mirandês
- Cordeiro mirandês a la brasa
- Caldeirada de cordeiro mirandês

IT

Cucina Tipica

- Spezzatino di Cordeiro Mirandês
- Cordeiro Mirandês alla brace
- Caldeirada de Cordeiro Mirandês

DE

Typische Küche

- Cordeiro Mirandês Eintopf
- Cordeiro Mirandês vom Holzkohlegrill
- Caldeirada de Cordeiro Mirandês

PL

Typowe Dania Mięsne Z Arouquesa

- Gulasz Cordeiro Mirandês
- Cordeiro Mirandês grillowane na węglu drzewnym
- Caldeirada de Cordeiro Mirandês

ZH

典型的米兰德萨羊肉料理

- 米兰德萨炖羊肉
- 炭烤米兰德萨羊肉
- 米兰德萨羊肉汤

طرق طبخ اللحم المعتادة

- يخنة كورديرو ميرانديس
- لحم كورديرو ميرانديس المشوي على
الفحم
- حساء كورديرو ميرانديس.

AR



**CHURRACOOP - Cooperativa dos Ovinos
Mirandeses, CRL**

Tel.: +351 273 417 066
e-mail: churracoop@ovinosmirandeses.pt
www.ovinosmirandeses.pt



Bísaro

PT

Origem e Área de Dispersão

O porco da raça Bísaro, descendente do tronco Céltico, tem como solar o território de Portugal continental acima do Tejo, encontrando-se essencialmente no norte do país, na região de Trás-os-Montes. Até à década de 60 do século XX, o porco bísono foi a principal fonte de proteína animal das famílias transmontanas.

Criado e alimentado num ambiente natural e privilegiado, como são as pastagens e soutos da região, o porco bísono representa uma excepcional integração do animal com o meio ambiente.

Bísaro

IT Origine e Area di Distribuzione

Il maiale di razza Bísara, discendente del ceppo celtico, ha la sua dimora nel Portogallo continentale, sopra il Tagus, e si trova essenzialmente nel nord del paese, nella regione di Trás-os-Montes. Fino agli anni 60, il maiale Bísaro era la principale fonte di proteine animali per le famiglie di Trás-os-Montes. Allevato e nutrito in un ambiente naturale e privilegiato come i pascoli e i castagneti della regione, il maiale Bísaro rappresenta un'eccezionale integrazione dell'animale con l'ambiente.

DE Herkunft und Verbreitungsgebiet

Das Bísara-Schwein, ein Nachkomme des keltischen Stammes, ist verbreitet auf dem portugiesischen Festland oberhalb des Tejo und hauptsächlich im Norden des Landes, in der Region Trás-os-Montes, zu finden. Bis in die 1960er Jahre war das Bísaro-Schwein die wichtigste tierische Eiweißquelle für die Familien von Trás-os-Montes.

Das Bísaro-Schwein wird in einer natürlichen und exzellenten Umgebung wie den Weiden und Kastanienhainen der Region gezüchtet und gefüttert und steht für eine außergewöhnliche Integration von Tier und Umwelt.

PL Pochodzenie i Obszar Występowania

Świnia rasy Bísara, wywodząca się z pnia celtyckiego, pochodzi z kontynentalnej części Portugalii, nad Tagu, i występuje głównie na północy kraju, w regionie Trás-os-Montes. Do lat sześćdziesiątych XX wieku gatunek Bísaro stanowiło główne źródło białka zwierzęcego dla rodzin z Trás-os-Montes.

Świnia Bísaro, hodowana i karmiona w naturalnym i uprzywilejowanym środowisku, takim jak pastwiska i gaje kasztanowe porastające ten region, jest przykładem wyjątkowej integracji zwierzęcia ze środowiskiem.

ZH 起源和分布区域

比沙拉种猪源自凯尔特祖先，它的庄园在葡萄牙大陆的塔古斯河上方，基本上在该国北部的特拉斯-奥斯-蒙特斯地区。直到20世纪60年代，比沙拉猪是特拉斯-奥斯-蒙特斯人家庭的主要动物蛋白来源。

在该地区的牧草和栗子林等自然和优越的环境中饲养和喂养的比沙拉猪代表了动物与环境独一无二的融合。



الأصل ومنطقة الانتشار AR

ينحدر خنزير سلالة بيسارا من أصول سلتبية، وموطنه في البر الرئيسي للبرتغال فوق تاجوس، ويوجد بشكل أساسي في شمال البلاد، في منطقة تراس أوس مونتيش. وحتى السنتينيات، كان خنزير بيسارا المصدر الرئيسي للبروتين الحيواني لعائلات تراس أوس مونتيش.

تم تربيته وتغذيته في بيئة طبيعية ممتازة من مراعي المنطقة وبساتين الكستناء، ومثل خنزير بيسارا تكاملاً استثنائياً للحيوان مع البيئة.



A close-up photograph of two Bisara Breed pigs grazing in a field. The pigs have thick, curly grey hair with distinct orange-brown patches on their faces and legs. They are surrounded by a lush green field dotted with numerous small yellow flowers. In the background, there are more fields and some trees under a clear sky.

EN Origin and Area of Dispersion

The Bísara Breed pig, a descendant of the Celtic trunk, has its manor in mainland Portugal, above the Tagus, and is found essentially in the North of the country, in the region of Trás-os-Montes. Until the 1960s, the Bísaro pig was the main source of animal protein for the Trás-os-Montes' families. Bred and fed in a natural and privileged environment such as the region's pastures and chestnut groves, the Bísaro pig represents an exceptional integration of the animal with the environment.

FR Origine et Zone de Dispersion

Le porc de race Bísara, descendant du tronc celtique, a son domaine agricole au Portugal continental, au-dessus du Tage, et se trouve essentiellement dans le nord du pays, dans la région de Trás-os-Montes. Jusque dans les années 1960, le porc Bísaro était la principale source de protéines animales pour les familles de Trás-os-Montes.

Élevé et nourri dans un environnement naturel et privilégié tel que les pâtures et les châtaigneraies de la région, le porc Bísaro représente une intégration exceptionnelle de l'animal avec l'environnement.

ES Origen y Distribución

El cerdo de raza bívara, descendiente del tronco celta, tiene su zona de distribución en el Portugal continental, zona al norte del Tajo, y se encuentra esencialmente en el norte del país, en la región de Trás-os-Montes. Hasta la década de 1960, el cerdo bívara era la principal fuente de proteínas animales para la población de Trás-os-Montes. Criado y alimentado en un entorno natural y privilegiado como son las dehesas y los castaños de la región, el cerdo bívara representa una excepcional integración del animal con el entorno.

Caratterizzazione della Razza

I maiali della razza Bísara sono animali voluminosi, riconosciuti per le loro orecchie grandi, cadenti e rivolte in avanti.

La razza Bísara ha due varietà: Galega, che è bianca o bianca con strisce nere, e la Bírôa, che è nera o nera con strisce bianche, che ricopre una pelle spessa con setole lunghe, spesse e abbondanti.

Con arti eretti regolari e piedi lunghi, ossuti, poco muscolosi e ben sviluppati (ma morbidi), si tratta di una razza rustica di piccole dimensioni che ha la capacità di adattarsi ai sistemi di produzione tradizionali.

Gli animali della razza Bísara sono molto prolifici, lenti e con pochi movimenti aggraziati, e hanno un temperamento molto docile.

品种特征

比沙拉种猪的特点是体积大，以其大而下垂向前倾斜的耳朵为特征。

比沙拉品种有两个类别：加莱加（Galega）是白色或白色带黑色网格的品种，比罗亚（Bírôa）是黑色或黑色带白色网格的品种，具有厚实的皮肤，有长而粗的浓密刚毛。

该品种四肢规则直立，脚长而干瘦，几乎没有肌肉，发育良好（但很柔软），是一种小型的乡村品种，有能力适应传统的生产系统。

比沙拉品种的猪产量高，速度慢，很少展示优雅的动作，具有非常温顺的脾气。

خصائص السلالة

تتميز خنازير سلالة بيسارا بأنها حيوانات ضخمة، تعرف عليها من آذانها الكبيرة الممتدة والمتوجهة للأمام. للسلالة نوعان: جاليجا، وهو أبيض أو أبيض مختلط بأسود، و بيروا، وهو أسود أو أسود مختلط بأبيض، يتميز بجلد سميك بشعرات طويلة وسميكه وغزيرة، باطرافة المعتقدة المستقيمة والاقدام الطويلة العظمية ذات العضلات القليلة والنامية (ولكن ناعمة)، تعدد هذه سلالة ريفية صغيرة تمتلك القدرة على التكيف مع أنظمة الإنتاج التقليدية.

تتميز حيوانات سلالة بيسارا بأنها غزيرة الإنتاج وبطئ الحركة وتقل حركاتها الرشيقه، كما أنها تميز بزاج سهل الانقاذ.

Herkunft und Verbreitungsgebiet

Das Bísara-Schwein, ein Nachkomme des keltischen Stammes, ist verbreitet auf dem portugiesischen Festland oberhalb des Tejo und hauptsächlich im Norden des Landes, in der Region Trás-os-Montes, zu finden. Bis in die 1960er Jahre war das Bísaro-Schwein die wichtigste tierische Eiweißquelle für die Familien von Trás-os-Montes.

Das Bísaro-Schwein wird in einer natürlichen und exzellenten Umgebung wie den Weiden und Kastanienhainen der Region gezüchtet und gefüttert und steht für eine außergewöhnliche Integration von Tier und Umwelt.

Charakterystyka Rasy

Świnie rasy Bísara są zwierzętami o dużej masie, rozpoznawalnymi dzięki dużym, opadającym i skierowanym do przodu uszom. Spotyka się dwie odmiany rasy Bísara: Galega, która jest biała lub biała z czarnymi oczkami, oraz Bírôa – czarna lub czarna z białymi oczkami, przedstawiająca grubą skórę z długą, grubą i obfitą szczećiną.

Niewielka rasa rustykalna, o regularnych, wyprostowanych kończynach i długich, kościstych, stabo umięśnionych i dobrze rozwiniętych (ale miękkich) stopach, potrafi dostosować się do tradycyjnych systemów produkcji.

Zwierzęta rasy Bísara są bardzo płodne, powolne, mają niezbyt zgrabne ruchy i charakteryzuje się bardzo łagodnym temperamentem.



Description de la Race

Les porcs de la race Bísara sont caractérisés comme des animaux volumineux, reconnaissables à leurs grandes oreilles tombantes et orientées vers l'avant.

La race Bísara compte deux variétés : Galega, qui est blanche ou blanche avec des mailles noires, et Bírōa, qui est noire ou noire avec des mailles blanches, représentant une peau épaisse avec des poils longs, épais et abondants.

Avec des membres réguliers et droits et des pieds longs, osseux, peu musclés et bien développés (mais doux), il s'agit d'une petite race rustique qui a la capacité de s'adapter aux systèmes de production traditionnels.

Les animaux de la race Bísara sont très prolifiques, lents et présentant peu de mouvements gracieux, mais ils affichent un tempérament très docile.

Breed Characterization

The Bísara Breed pigs are characterized as voluminous animals, recognized by their large, drooping, and forward-facing ears.

The Bísara Breed has two varieties: Galega, which is white or white with black meshes, and Bírōa, which is black or black with white meshes, portraying a thick skin with long, thick, and abundant bristles.

With regular upright limbs and long, bony, barely muscled and well-developed (but soft) feet, this is a small rustic breed that has the capacity to adapt to traditional production systems.

Animals of the Bísara Breed are high prolific, slow and showcasing few graceful movements, and they display a very docile temperament.

Caracterização da Raça

Os suínos de raça Bísara caracterizam-se como sendo animais de grande corpulência, distinguindo-se pelas suas orelhas grandes, pendentes e dirigidas para a frente.

A raça Bísara apresenta duas variedades: Galega, de cor branca ou branca com malhas pretas e Beirôa, de cor preta ou preta com malhas brancas, mostrando uma pele grossa, com cerdas compridas, grossas e abundantes.

Com membros de regular aprumo, compridos, ossudos, pouco musculados e pés bem desenvolvidos, mas brandos, trata-se de uma raça pouco rústica, mas com capacidade de adaptação aos sistemas de produção tradicionais.

Os animais da raça Bísara têm elevada produtividade, são vagarosos e com movimentos pouco graciosos, exibindo um temperamento bastante dócil.

Características de la Raza

Los cerdos de raza bívara se caracterizan por ser animales voluminosos, que se reconocen por sus orejas grandes, caídas y orientadas hacia adelante.

La raza bívara tiene dos variedades: La galega, que es blanca o blanca con mallas negras, y la bírōa, que es negra o negra con mallas blancas, presentando una piel gruesa con pelos largos, gruesos y abundantes.

Con unas extremidades regulares y erguidas y unas patas largas, huesudas, poco musculadas y bien desarrolladas (a la vez que suaves), se trata de una raza pequeña y rústica que tiene la capacidad de adaptarse a los sistemas de producción tradicionales.

Los animales de la raza bívara son muy fértiles, lentos y con pocos movimientos gráciles, y muestran un temperamento muy dócil.



Caratterizzazione della Carne

Il maiale di razza Bísara è allevato in modo essenzialmente estensivo, al quale si adatta meglio.

La razza è il risultato di un'alimentazione ricca e varia, e le condizioni naturali della regione e il potenziale genetico danno alla carne del Bísaro Transmontano DOP qualità uniche e molto apprezzate. La carne ha un muscolo rosso chiaro e rosato, grasso moderato, anche se molto striato, succoso e tenero. Grazie a queste caratteristiche, è anche la principale materia prima di diversi insaccati di eccellente qualità con qualificazione comunitaria.

Il maialino di razza Bísara si nutre esclusivamente di latte materno. La sua carne vellutata è rosa e ha un sapore e una succosità molto particolari.

Charakterisierung des Fleisches

Das Schwein der Rasse Bísara wird im Wesentlichen in extensiver Haltung aufgezogen, an die es am besten angepasst ist.

Die Rasse ist das Ergebnis einer reichhaltigen und abwechslungsreichen Ernährung, und die natürlichen Bedingungen der Region sowie das genetische Potenzial verleihen dem Fleisch des Bísaro Transmontano DOP einzigartige und hoch geschätzte Eigenschaften. Das Fleisch hat einen hellroten Muskel und rosafarbenes, mäßiges Fett, ist jedoch sehr durchwachsen, saftig und zart. Aufgrund dieser Eigenschaften ist es auch der Hauptrohstoff für verschiedene Wurstsorten von hervorragender Qualität und ausgezeichnet sind.

Die Ferkel der Bísara-Rasse werden ausschließlich mit Muttermilch ernährt. Deren saftiges Fleisch ist rosa und hat einen ganz besonderen Geschmack und Saftigkeit.

Charakterystyka Mięsa

Świnia rasy Bísara jest hodowana za pomocą ekstensywnego sposobu produkcji, do którego jest najlepiej przystosowana.

Rasa jest efektem bogatej i zróżnicowanej diety, a warunki naturalne regionu i potencjał genetyczny nadają mięsu Bísaro Transmontano DOP wyjątkowe i wysoko cenione właściwości. Mięso ma jasnoczerwone mięśnie i różowawe, umiarkowanie tłuste, ale jest bardzo sprężyste, soczyste i delikatne. Ze względu na te cechy jest ono również głównym składnikiem wielu doskonałej jakości kiełbas posiadających oznaczenie wspólnotowe.

Prosię rasy Bísara jest karmione wyłącznie mlekiem matki. Jego aksamitne mięso jest różowe i ma bardzo szczególny smak i soczystość.

肉类特征

比沙拉种猪基本上以其最适应的粗放式饲养为主。主要以谷物、水果和蔬菜等天然食物为主。

丰富多样的饲料加上该地区的自然条件和遗传潜力赋予了比萨罗-特兰蒙特诺DOP猪肉独特和令人高度赞赏的品质。精肉呈浅红色和粉红色，脂肪适中，但有很强的条纹，多汁而且鲜嫩。由于这些特征，它也是Vinhais（6种香肠和火腿）、Mirandela（"Alheira"）和Melgaço（"Chouriça de Carne" 和火腿）这几种具有受保护地理标志的优质香肠的主要原料。

比沙拉品种的小猪只用母乳喂养，具有天鹅绒般的粉红肉质，味道特别而多汁。

تم تربية سلالة خنزير بيسارا على نطاق واسع، والتي يتكيف معها بشكل أفضل.

ويتغذى بشكل أساسى بمنتجات طبيعية من الحبوب والفاكهه ومنتجات البستنة. تميز السلالة نتيجة لنظام غذائى غنى ومتعدد، إضافة إلى الظروف الطبيعية في المنطقة والإمكانات الوراثية مما يمنح لحم بيسارو تراثاً موروثاً من حيث المنشأ صفات فريدة ومختصرة للغذاء. يحتوى اللحم على عضلات حمراء، فاتحة ودهون زهريه معتدلة، على الرغم من وجود خطوط عميقه وعصارة غزيرة وطراوة. وقد اعتبر أفضل هذه السمات ليكون الماده الخام الرئيسية في العديد من النماقان ذات الجودة الممتازة التي يوصي بها المجتمع، وهي «المؤشرات الجغرافية المحمية لفريهais» (قطع سجق ولحم الخنزير)، ميرانديلا («الهيريا») و ميلاجاسيو («سجق اللحم» و لحم الخنزير).

يتغذى خنزير سلالة بيسارا حصرياً على حليب الأم. ولحمه المحملي لونه وردي وله نكهة خاصة للغذاء وعصارته غزيرة.



FR

Caractéristiques de la Viande

Le porc de la race Bísara est élevé selon un mode de production essentiellement extensif, auquel il est le mieux adapté. La race est le résultat d'une alimentation riche et variée. Les conditions naturelles de la région et le potentiel génétique confèrent à la viande Bísaro Transmontano AOP des qualités uniques et très appréciées. La viande a un muscle rouge clair et une graisse rosée, modérée, mais très striée, juteuse et tendre. Grâce à ces caractéristiques, elle est également la principale matière première de plusieurs saucissons d'excellente qualité à qualification communautaire.

Le porcelet de la race Bísara est exclusivement nourri au lait maternel. Sa chair veloutée est rose et il a une saveur et une jutosité très particulières.

EN

Meat Characterization

The Bísara Breed pig is reared in an essentially extensive way of production, to which it is best adapted. The breed is the result of a rich and varied diet, and the natural conditions of the region and the genetic potential give the Bísaro Transmontano meat DOP unique and highly appreciated qualities. The meat has a light red muscle and pinkish, moderate fat, though very streaky, juicy, and tender. The Bisara Breed piglet is exclusively fed on breast milk. Its velvety flesh is pink and it has a very particular flavor and juiciness.

PT

Características da Carne

O porco da raça Bísara é explorado num modo de produção essencialmente extensivo, ao qual melhor se adapta. Fruto de uma alimentação rica e variada, das condições naturais da região e do potencial genético da raça, confere à Carne de Bísaro Transmontano DOP qualidades únicas e muito apreciadas. A carne apresenta um músculo de cor vermelho claro e gordura rosada, pouco atoucinhada e bastante entremeada, muito suculenta e macia. Devido a estas características, é também a principal matéria-prima de variados enchidos de excelente qualidade, com qualificação comunitária. Alimentado exclusivamente de leite materno, apresenta-se o leitão de raça Bísara. A sua carne aveludada apresenta uma cor rosada, com um sabor e suculência muito particulares.

ES

Características de su Carne

El cerdo de raza bívara se cría de forma esencialmente extensiva, a la que está muy bien adaptado. Las condiciones naturales de la región y el potencial genético confieren a la carne DOP Bísaro Transmontano unas cualidades únicas muy apreciadas. La carne tiene un músculo de color rojo claro y rosáceo, con grasa moderada, aunque muy veteada, jugosa y tierna. Debido a estos rasgos, es también la materia prima principal de varios embutidos de excelente calidad con calificación comunitaria.

El lechón de raza bívara se alimenta exclusivamente de leche materna. Su carne aterciopelada es de color rosa y tiene un sabor y una jugosidad muy particulares.



Gastronomia Típica

- Lombo de Porco Bísaro com Mel e Castanhas
- Secretos de Porco Bísaro com Grelos Salteados
- Ossos de Suã com Couve e Feijão-frade
- Leitão Recheado à Transmontana



Typical Cuisine

- Bisaro Pork Loin with Honey and Chestnuts
- Bisaro Pork Strips With Sautéed Turnip Greens
- "Ossos de Suã" With Cabbage and Black-eyed Peas
- Stuffed Piglet "À Transmontana" (Transmontana Style)



Cuisine Typique

- Longe de porc Bisaro au miel et aux châtaignes
- Lanières de porc Bisaro avec feuilles de navet sautées
- « Ossos de Suã » avec du chou et des cornilles
- Porcinet farci « À Transmontana » (Style Transmontana)



Gastronomía Típica

- Lomo de cerdo bísaro con miel y castañas
- Tiras de cerdo bísaro con grelos salteados
- Ossos de Suã con col y alubia carilla
- Lechón relleno À Transmontana (estilo transmontano)

Cucina Tipica

- Lombo di maiale Bisaro con miele e castagne
- Cotenna di maiale Bisaro con cime di rapa saltate
- "Ossos de Suã" con cavolo e fagioli dall'occhio nero
- Maialino ripieno "À Transmontana" (alla Transmontana)

DE Typische Küche

- Bisaro-Schweineleber mit Honig und Kastanien
- Bisaro-Schweinefleischstreifen mit sautiertem Rübengrün
- "Ossos de Suã" Mit Kohl und schwarzen Erbsen
- Gefülltes Ferkel "À Transmontana" (Transmontana-Stil)

PL Typowe dania z mięsa Bísara

- Schab wieprzowy Bísaro z miodem i kasztanami
- Paski wieprzowe Bísaro z gotowaną rzepą
- Ossos de Suã z kapustą i groszkiem
- Faszerowane prosie à Transmontana" (w stylu Transmontana)

ZH 典型的比沙拉猪肉料理

- 比沙拉猪腰配蜂蜜和栗子。
- 比沙拉猪肉条配炒萝卜菜。
- Ossos de Suã (猪骨汤) 配卷心菜和黑眼豌豆
- "À Transmontana"风格乳猪



AR طرق طبخ اللحم المعتادة

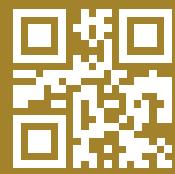
AR

- خلاصة لحم خنزير بيسارو بالعسل والكستناء
- شرائح لحم خنزير بيسارو مع خضروات سوتية
- الريش المطبوخة مع الملفوف واللوبيا
- الخنزير الصغير المحشو بطريقة ترانسمونتانا.



Bísaro - Salsicharia Tradicional
LDA

Tel: +351 273 302 510
e-mail: geral@bisaro.pt
website: bisaro.pt





FEDERAÇÃO NACIONAL
DAS ASSOCIAÇÕES DE
RAÇAS AUTÓCTONES

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional