



ALENTEJO GLOBAL EXPORT Katalog

Veranstalter



Kofinanzierung





INDEX

01

DAS PROJEKT

5 - Projekt "Alentejo Global Export"

02

PROJEKTFÖRDERER

8 - NERBE - AEBAL
12 - NERE
16 - NERPOR

03

ALENTEJO

21 - Alentejo "Ein gebiet mit anerkanntem strategischem fähigkeiten"

04

ALENTEJO PRODUKTE

30 - Olivenöl
38 - Alkoholische getränke
42 - Fleisch
48 - Pilze
52 - Konserven
54 - Süßigkeiten
58 - Früchte und obstes
62 - Honig
64 - Gewürz- und arzneipflanzen
68 - Käsen
70 - Wein
78 - Produkte aus alentejo mit geschützter herkunft - g.U., g.g.A.



01

DAS PROJEKT

Die **NERBE-AEBAL**, **NERE** und **NERPOR**, die Förderer des **ALENTEJO GLOBAL EXPORT Projekts** beabsichtigen, auf eine Reihe von drei kritischen Faktoren der regionalen Wettbewerbsfähigkeit bei der Internationalisierung der wirtschaftlichen Aktivitäten in der Region zu reagieren, nämlich:

- Prospektion, Wissen und Zugang zu neuen Märkten,
- Kollaborative Prozesse der Internationalisierung, des Wissensaustauschs und des Trainings für die Internationalisierung,
- Internationale Werbung für touristische Ziele und andere Produkte und Ressourcen im Zusammenhang mit der Region Alentejo.

Das Projekt zielt darauf ab, auf diese kritischen Faktoren durch die Definition von Internationalisierungsstrategien und Marktansätzen zu reagieren, die die Stärkung der jeweiligen Wettbewerbsfähigkeit und den Fortschritt in der Wertschöpfungskette regionaler Produkte ermöglichen, die internationale Sichtbarkeit des Angebots fördern und den Unterschied verringern zwischen der inneren Qualität von Waren und Dienstleistungen und der Qualität, die von internationalen Märkten wahrgenommen wird.

Das zentrale Ziel des ALENTEJO GLOBAL EXPORT Projekts ist es, den Erfolg der Internationalisierung von KMU im Agrarlebensmittelsektor in der Region Alentejo auf den Märkten in Deutschland, Spanien und den Benelux-Ländern zu verbessern.

Dies ist eine Operation, von der erwartet wird, dass sie für Unternehmen der Branche eine besondere Bedeutung erlangt, und a **digitaler Katalog** von Unternehmen und Produkten zur Unterstützung internationaler Aktionen, im **Prospektionsmaßnahmen** Zielmärkte, **Aufklärungsbesuche** internationale Prospektoren zu Alentejo, Teilnahme an **internationale Messen** und dirigieren **internationale Roadshows** Ausarbeitung von **Marktführer**, dirigierend a **internationales Forum** und Kampagnen **Internationales Marketing**.

02

PROJEKTFÖRDERER



nerbe/aebal



ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL

NERPOR-AE

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL
DA REGIÃO DE PORTALEGRE

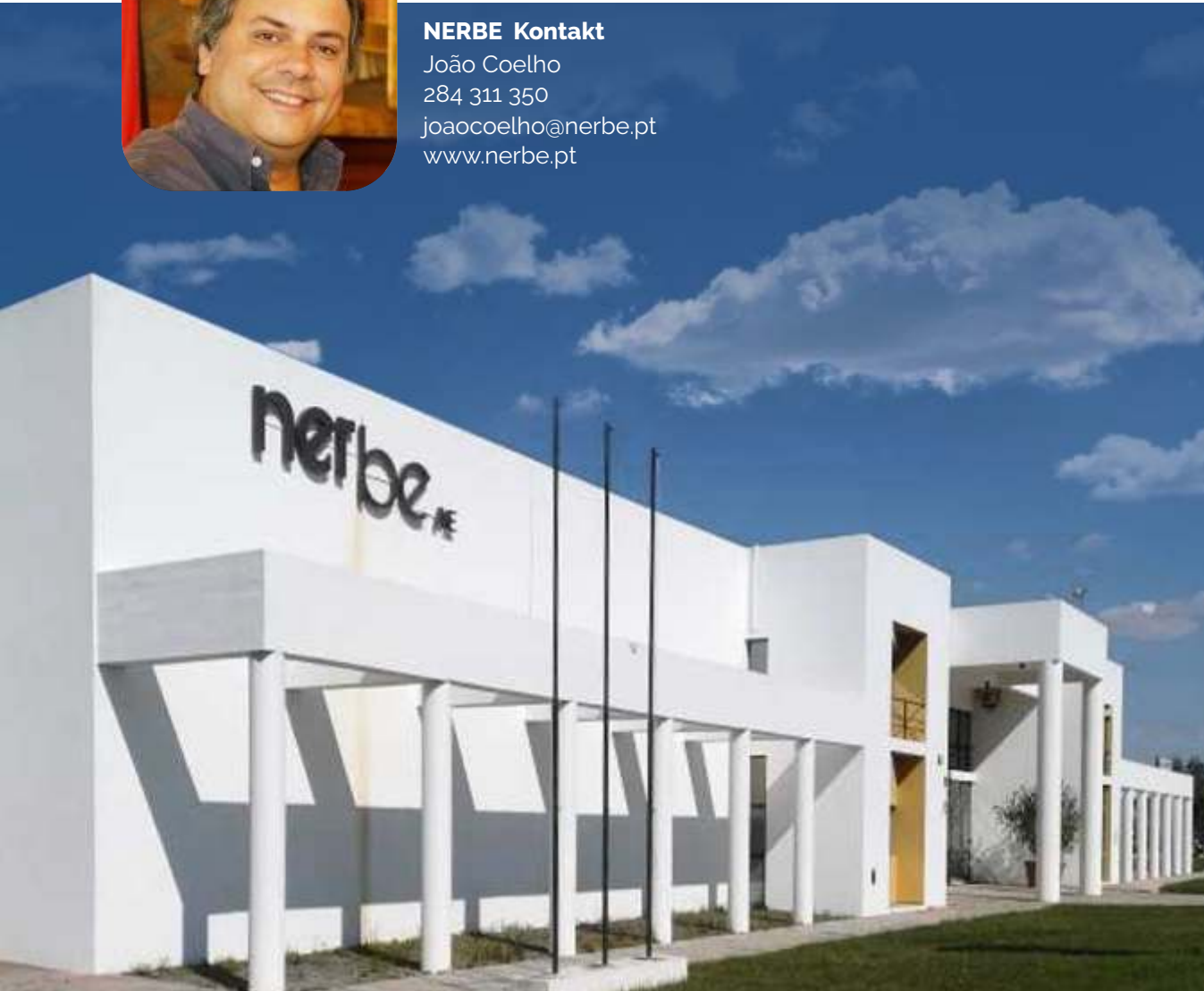


Der Präsident von NERBE

Filipe Jorge M. Piçarra Fialho Pombeiro

NERBE Kontakt

João Coelho
284 311 350
joaocoelho@nerbe.pt
www.nerbe.pt



NERBE-AEBAL

In 1987 gegründet, hat NERBE/AEBAL - Associação Empresarial do Baixo Alentejo e Litoral, als Hauptrichtlinien die Verfolgung der folgenden Ziele:

- Förderung des Studiums aller Fragen im Zusammenhang mit seinen Zielen;
- Die Vereinstätigkeit in der Region zu stimulieren und den Geist der Solidarität und Unterstützung unter den Mitgliedern zu stärken;
- Beitrag zur Entwicklung regionaler Unternehmen und der verschiedenen Tätigkeitsbereiche, die im Wesentlichen als strategisch für die Region gelten;
- Organisation und Aufrechterhaltung von Diensten, die für seine Mitglieder von Interesse sind, und Bereitstellung angemessener Informationen, technischer und beratender Unterstützung, insbesondere im Bereich der Ausbildung;
- Organisation von Messen, Konferenzen, Kolloquien, Kursen oder anderen Veranstaltungen, die zur Erreichung ihrer Ziele beitragen;
- Aktive Zusammenarbeit mit öffentlichen und privaten Einrichtungen, sowohl im nationalen als auch im ausländischen Bereich, in allem, was zur harmonischen Entwicklung der Region beiträgt;
- Beitritt zu nationalen und internationalen Verbänden, Konföderationen und ähnlichen Einrichtungen entsprechend den Erfordernissen zur Erreichung ihrer Ziele.

<http://nerbe.pt>

Die Stadt Beja

Beja ist eine familienfreundliche Stadt, in der Sie sich bequem zu Fuß oder mit dem Fahrrad fortbewegen können, da alles in der Nähe ist und immer Zeit für alles ist.

Nur einen Steinwurf vom Meer, der Hauptstadt und dem benachbarten Spanien entfernt, verkürzt Beja die Entfernungen.

Hier wissen wir mehr als alles andere, Leben.

Es gibt mehr als 2500 Jahre Geschichte und viele weitere Geschichten zu leben und zu erzählen. Alte Zivilisationen markieren ihre Vergangenheit und füllen die alten Häuser mit Rätseln, sorgfältig weiß getüncht.

Noch heute inspirieren Mariana Alcoforados Liebesbriefe die Romantischsten, die immer eine gute Ausrede finden, sie immer wieder zu besuchen.

Alqueva hat Sie zum Träumen gebracht, die Landschaft verändert und den Weg für eine neue Landwirtschaft geebnet. Der Flughafen verspricht Flügel, um Alquevas Träume wahr werden zu lassen.

Beja, ein Fenster der Gelegenheit.

<https://cm-beja.pt>





Der Präsident von NERE

Rui Pedro Duarte Espada

NERE Kontakt

Paula Paulino
266 709 115
paulapaulino@nere.pt
www.nere.pt

NERE

NERE - Núcleo Empresarial da Évora Region wurde 1986 gegründet und ist eine gemeinnützige Unternehmensvereinigung von öffentlichem Nutzen, die nach dem Zivilrecht gegründet wurde und sich als repräsentative Struktur des Geschäftsgefüges der Region Alentejo versteht.

Seine Ziele sind:

- Sicherstellung einer besseren territorialen Intervention, durch die Schaffung einer unternehmerischen Dynamik in den Gemeinden;
- Investieren in Unternehmenskooperationen durch die Schaffung von informellen Netzwerken von Unternehmen, die sektoral sein können oder auch nicht;
- Die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Verbänden, die die Aktivitäten von NERE ergänzen, zu fördern, um den Unternehmen einen globaleren und spezialisierteren Service zu bieten;
- Beitrag zu mehr Unternehmergeist unter jungen Menschen, Unterstützung von Veränderungen;
- Entwicklung von gemeinsamen Initiativen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen;
- Unterstützung der Internationalisierungsprozesse von Unternehmen;
- Entwicklung von Initiativen zur Investitionsvorausschau für die Region;
- Förderung von Innovation und Differenzierung, entweder durch Innovationsnetzwerke oder durch direkte Beratung von Unternehmen;
- Die Dienstleistungen von NERE zu optimieren, sowohl in Bezug auf die Qualität der Informationen, die den Mitgliedern zur Verfügung gestellt werden sollen, als auch in Bezug auf die Inkubationsdienste (physisch, als Cowork und virtuell).

NERE verfügt derzeit über einen Inkubator auf technologischer Basis, in dem täglich mehr als 50 Unternehmen und 150 Mitarbeiter arbeiten.

www.nere.pt

Die Stadt Évora

Die Stadt Évora ist in Bezug auf Bevölkerung und Funktion das wichtigste städtische Zentrum der Region. Die soziale und wirtschaftliche Dynamik der Stadt konnte dem Trend der gesamten Region entgegenwirken, indem sie bis 2001 ein Wachstum aufrechterhielt, das mit dem anderer mittelgroßer portugiesischer Städte identisch war, und diesen Trend dann umkehrte, was den Einfluss weniger ausdrucksstarker Migrationsbewegungen widerspiegelte, jedoch ausreichend war das natürliche Gleichgewicht auszugleichen.

Aufgrund seiner Lage ist Évora ein Scharnier zwischen der Küste des Alentejo und der spanischen Extremadura. Tatsächlich gewährleistet die Hafenplattform von Sines den Seetransport von Fracht zwischen Süd- und Nordeuropa sowie den Straßenzugang (über IC33, IP2 und A6) nach ganz Europa durch die Hafenstadt Elvas. Es wird davon ausgegangen, dass diese Dynamik in Zukunft durch den LTM-Schienenkorridor (Güterverkehrslinie) verstärkt wird.

Aufgrund seiner Dimension, Zentralität und Sichtbarkeit im nationalen Kontext ist Évora der Pol mit den besten Bedingungen, um die Hierarchie des regionalen städtischen Systems zu führen. In der Tat nimmt die Stadt eindeutig eine Berufung in Bezug auf Kulturerbe, Kultur, Universität und Dienstleistung mit Umweltqualität an, die darauf abzielt, die gesamte Umgebung der Stadt selbst aufzuwerten. Die Aufwertung des Netzwerks mittelgroßer Städte in der Region Alentejo sowie der städtischen Zentren mit überbetrieblichem Einfluss ist daher das Hauptziel bei der Suche nach einem integrierten städtischen System. In Verbindung mit dem nationalen städtischen System sollten mittelgroße Städte in der Region Alentejo, die für Évora von besonderer Bedeutung sind, gemeinsam dazu beitragen, die harmonische Entwicklung des komplementären regionalen Netzwerks zu fördern.

www.cm-evora.pt





Der Präsident von NERPOR

Jorge Firmino Rebocho Pais

NERPOR Kontakt

Fernando Carvalho

245 302 300

fernando.carvalho@nerpor.pt

www.nerpor.pt

NERPOR

NERPOR - Associação Empresarial da Região de Portalegre, im Jahr 1985 gegründet, hat als Ziele:

- Sammeln, verarbeiten und verbreiten Sie Informationen, die für Unternehmen von Interesse sind, um ihre Schaffung und Modernisierung zu motivieren, wichtige Elemente für ihren Betrieb und ihre Entwicklung bereitzustellen und zu versuchen, die Probleme und Probleme zu lösen, mit denen sie konfrontiert sind.
- Förderung von NERPOR-AE als Zentrum der Begegnung und privilegierten Artikulation zwischen Unternehmen, die sich der wirtschaftlichen und geschäftlichen Entwicklung widmen.
- Organisation und Durchführung von Schulungen.
- Entwicklung von Sensibilisierungsmaßnahmen, Seminaren und Treffen zur Stärkung der assoziativen Bewegung auf allgemeiner Ebene und zur Zusammenarbeit sowohl auf Unternehmensebene als auch auf Ebene von Verbänden und anderen Gremien.
- Machen Sie auf das Potenzial der Region aufmerksam, um Investitionen in den Bezirk Portalegre zu locken.
- Organisieren Sie Messen, nehmen Sie an nationalen und internationalen Veranstaltungen teil und fördern Sie Geschäftsmissionen im Ausland und ausländische Investoren nach Portugal.
- Durchführung von Studien und technische Unterstützung von Unternehmen.
- Artikulieren Sie die Leistung von NERPOR-AE mit Organisationen und anderen nationalen und kommunalen Verbänden in bestimmten Aktionen und stellen Sie Kooperationsbeziehungen her.
- Die Vertretung der Interessen der angeschlossenen Unternehmen und des Bezirk mit den verschiedensten Einrichtungen und der politischen Macht.
- Unterstützung der technischen und technologischen Modifikation von Unternehmen sowie der Schaffung neuer Einheiten
- Erhalten Sie die Investitionsabsichten des Bezirk rechtzeitig und ermitteln Sie potenzielle Unternehmensgründer, indem Sie Protokolle mit geeigneten Stellen erstellen.

www.nerpor.pt

Die Stadt Portalegre

Die Gemeinde Portalegre liegt im Norden des Alentejo im Herzen des Naturparks Serra de S. Mamede. Es besteht aus sieben Gemeinden, einer städtischen (Sé e São Lourenço) und sechs ländlichen (Alagoa, Alegrete, Fortios, Reguengo e São Julião, Ribeira de Nisa e Carreiras und Urra). Es hat eine Fläche von 464 km² und etwa 26.000 Einwohner.

Die Stadt mit etwa 16.000 Einwohnern entwickelte sich hauptsächlich aus dem 16. Jahrhundert, als das Hauptquartier des Bistums und die Kategorie der Stadt erhöht wurden, was zusammen mit dem wirtschaftlichen Fortschritt aus Landwirtschaft, Handel und auch aus der Industrie, führte es zur Existenz von Adels- und bürgerlichen Familien, die Häuser mit einer gewissen Größe bauen ließen. Aus diesem Grund verfügt Portalegre über eines der besten Herrenhäuser des Landes.

Die Stadt hat eine starke industrielle Tradition. Die Herstellung von Wolltüchern stammt aus dem Mittelalter, hat aber seit dem 19. Jahrhundert eine bemerkenswerte Entwicklung erfahren. XVIII und im Folgenden mit der Gründung der Real Fábrica dos Lanífcios auf Initiative des Marquês de Pombal. Im 19. Jahrhundert wurde die Robinson-Fabrik gegründet, die sich der Herstellung und Umwandlung von Kork widmet. Sie ist ein wesentlicher Bestandteil des Gedächtnisses von Portalegre und verfügt über eine wertvolle Sammlung industrieller Archäologie. Im 1947 erscheint die Herstellung von Wandteppichen, die aufgrund der Originalität und des künstlerischen Wertes ihrer Werke schnell zum „Exlibris“ der Stadt wurde.

www.cm-portalegre.pt





ALENTEJO

Ein gebiet mit anerkannten strategischen Fähigkeiten

Alentejo ist derzeit ein entlastetes, erhaltenes und sicheres Gebiet mit einer Geschichte, die durch das reiche Erbe und die Kultur gekennzeichnet ist, die ihm Identität und Authentizität verleihen, und einem Potenzial für wettbewerbsfähige, differenzierende und nachhaltige Bestätigung, basierend auf konsolidierten Aktivitäten und der Entstehung neuer Nischen produktive Spezialisierungsstandorte.

Der Alentejo bietet Produkte von weltweit anerkannter Qualität (Kork, Ziergesteine). Vergnügen mit Wissen und Geschmack (Kunsthandwerk, Gastronomie, Weine, Olivenöl); zeitlose Erbschaften (Erbe und Kultur).

Wir heben die folgenden Merkmale hervor:

1. Position von Charneira im nationalen, iberischen, europäischen und weltweiten Kontext.
2. Urbanes System zur Unterstützung des Zusammenhalts und zur Förderung der territorialen Nachhaltigkeit
3. Infrastruktur zur Unterstützung der Modernisierung der Landwirtschaft und der Entwicklung von Agroindustrie und Tourismus
4. 170 Km der am besten erhaltenen Küstenzone in Europa
5. Der Montado als nachhaltiges System, mit großem ökonomischen und ökologischen Wert
6. Neue Wege zur Internationalisierung der Region
7. Industrie- und Logistikplattform an der Kreuzung der wichtigsten Weltschiffahrtsrouten

<https://webb.ccdra.gov.pt/index.php/ra-87821>

Das Zielgebiet des Projekts umfasst die folgenden NUT III der Region Alentejo:

- 1. Baixo Alentejo - Beja
- 2. Alentejo Central - Évora
- 3. Alto Alentejo - Portalegre



Spanien

Für das Jahr 2018 sind die wichtigsten Aspekte, die für das Projektgebiet zu berücksichtigen sind, die folgenden:

		Bereich	Wohnbevölkerung	Bevölkerungsdichte
		Km²	Nr.	Nr./Km²
GEBIET	Baixo Alentejo	8 543	116 557	13,6
	Alentejo Central	7 393	152 865	20,7
	Alto Alentejo	6 084	105 479	17,3
	Summe	22 020	374 901	17,0
Alentejo		31 605	705 478	22,3
Portugal		92 226	10 276 617	111,4

Quelle: Instituto Nacional de Estatística

Das Projektgebiet entspricht 23,8 % des gesamten Staatsgebiets von Portugal mit 3,6 % der Wohnbevölkerung.

		BIP	BWS	Gesamtbeschäftigung	pro-kopf-BIP
		Millionen €	Millionen €	Nr.	€
GEBIET	Baixo Alentejo	2 264,243	1 957,995	52 695	19 323
	Alentejo Central	2 736,777	2 365,991	74 745	17 806
	Alto Alentejo	1 642,829	1 420,254	45 449	15 459
	Summe	6 643,849	5 744,240	172 889	-
Alentejo		13 101,713	11 326,656	320 476	18 847
Portugal		203 896,177	176 310,709	4 914 463	19 827

Quelle: Instituto Nacional de Estatística



Sowohl das BIP als auch die BWS des Gebiets entsprechen 3,3 % des für das Land beobachteten Wertes.

Die Gesamtbeschäftigung im Gebiet beträgt 3,5 % der Gesamtbeschäftigung des Landes.

Was die Unternehmen betrifft, so tun wir das:

		Dichte der Unternehmen	Anteil der Einzelunternehmen	Anteil der Kleinstunternehmen	Durchschnittliche Anzahl der Mitarbeiter pro Unternehmen	Durchschnittliches Geschäftsvolumen pro Unternehmen
		Nr./km²	%	%	Nr.	Tausende €
GEBIET	Baixo Alentejo	1,8	73,37	97,8	2,0	160,4
	Alentejo Central	2,7	71,02	97,5	2,3	149,2
	Alto Alentejo	2,1	73,12	97,5	2,3	165,7
Alentejo		2,7	71,37	97,2	2,4	201,1
Portugal		13,5	68,22	96,3	3.1	298,9

Quelle: Instituto Nacional de Estatística



In Bezug auf das Land hat das Territorium 3,8% der Unternehmen, 2,7% der Beschäftigten und 20% des Umsatzes.

Was den internationalen Handel anbelangt:

		Exporte	Importe
		Tausende €	Tausende €
GEBIET	Baixo Alentejo	801 737	174 555
	Alentejo Central	616 507	375 942
	Alto Alentejo	355 201	294 032
	Summe	1 773 445	844 529
Alentejo		3 572 710	2 749 050
Portugal		57 806 517	75 363 915

Quelle: Instituto Nacional de Estatística

Das Gebiet exportiert g.U.pelt so viel wie es importiert. Seine Exporte machen 3 % der portugiesischen Exporte aus und 75 % davon gehen in die Länder der Europäischen Union. Die Exporte von Lebensmitteln und Getränken aus dem Alentejo machen 29,8 % der Gesamtexporte aus.



04

PRODUTOS DO ALENTEJO

- 30 Olivenöl
- 38 Alkoholische getränke
- 42 Fleisch
- 48 Pilze
- 52 Konserven
- 54 Süßigkeiten
- 58 Früchte und obstes
- 62 Honig
- 64 Gewürz- und arzneipflanzen
- 68 Käsen
- 70 Wein

OLIVENÖL



Olivenöl aus Alentejo Eine Vorfahre Beziehung

Es ist nicht sicher bekannt, wann die Herstellung von Olivenöl im Alentejo begann, aber die Tradition in den Mittelmeerländern ist Vorfahre. Es waren die Phönizier und vor allem die Römer, die Verbesserungen in der Bepflanzung, Veredelung und Ölgewinnung einführten. Schriften des römischen Historikers Estrabão verweisen auf Azeite do Alentejo als ein Produkt von hervorragender Qualität, das von Rom vor 2000 Jahren eingeführt wurde.

Die Verwendung von Olivenöl als Nahrungsmittel, Beleuchtungsmittel oder als Referenzprodukt für medizinische und hygienische Praktiken ist sehr alt. Wie heute war Olivenöl eines der am häufigsten verwendeten Fette und ersetzte die Kuhbutter. Im Alentejo ist die Tradition, Oliven auf Brot zu essen, nachdem sie mit Salz und Oregano gewürzt wurden Verfahren. Olivenöl wurde auch als Zahlungsmittel für Foren und Mieten verwendet.

Derzeit ist Portugal der siebte Weltproduzent von Olivenöl und das vierte Exportland. Im Jahr 2016 belief sich der internationale Umsatz mit Olivenöl auf insgesamt 434 Millionen Euro und Brasilien, Angola, Spanien und Italien waren die wichtigsten Zielmärkte. Olivenöl ist das meist exportierte portugiesische Produkt nach Brasilien.

Im Alentejo, einer Region im Süden Portugals, werden mehr als 70% des nationalen Olivenöls produziert. In der Kampagne 2015/2016 produzierte das Land beispielsweise 89,3 Tausend Tonnen Olivenöl und 68 Tausend wurden im Alentejo produziert. In den letzten 15 Jahren hat die Region Alentejo 50.000 neue Hektar Olivenhaine hinzugewonnen und damit zum Wachstum der nationalen Olivenölproduktion beigetragen.

Olivenöl aus dem Alentejo wird zwischen den Monaten Oktober und Februar aus der Olive (Frucht des Olivenbaums) in ihrem idealen Reifezustand, um fruchtige und weiche Olivenöle zu erhalten, nur durch mechanische Verfahren gewonnen.



Die geschmacksgebenden Sorten

Die vier wichtigsten traditionellen Sorten der Region sind Galega, Cordovil de Serpa, Verdeal Alentejana und Cobrançosa:

Galega

Sie ist die am weitesten verbreitete Sorte in Portugal und macht etwa 80 % der nationalen Olivenhainfläche aus. Als mittelgroßer Baum gibt er Früchte von kleiner Größe und eiförmiger Form, mit großer Beständigkeit gegen Ablösung. Das Olivenöl dieser Sorte, wenn es in der Region Alentejo angebaut wird, präsentiert mehrere Sensationen. Wenn er grün geerntet wird, hat er einen fruchtigen grünen Apfel, mit leichter Bitterkeit und Schärfe; wenn er reif geerntet wird, hat er eine fruchtige Mandel und getrocknete Früchte, mit beträchtlicher Süße und völligem Fehlen von Bitterkeit und Schärfe. Es wird als ein Olivenöl von großer Stabilität angesehen.

Cordovil de Serpa

Olivenöl, das aus Cordovil-Oliven gewonnen wird, ist in der Regel bitter und würzig, mit intensiven Blattgrün-Empfindungen. Es wird wegen seines hohen Ölsäuregehaltes geschätzt. Die Bäume der Sorte Cordovil de Serpa sind meist mittelgroß und ihre Früchte sind groß. Sie ist eine rustikale Sorte, die aber etwas empfindlich gegen Kälte und Trockenheit ist.

Verdeal Alentejana

Die Bäume der Sorte Verdeal haben mittelgroße und große Früchte. Es ist eine Sorte mit großer Anpassungsfähigkeit, besonders an kalte oder trockene Bedingungen, trotz ihrer geringen Bewurzelungsfähigkeit. Normalerweise produzieren sie niedrige und wechselnde Erträge. Ihr Eintritt in die Produktion erfolgt spät, ebenso wie die Reifung ihrer Früchte, die durch die Beibehaltung der grünen Farbe bis zum Ende der Saison dieser Sorte ihren Namen geben. Das aus dieser Sorte gewonnene Olivenöl zeichnet sich durch beträchtliche Empfindungen von grün, bitter und würzig aus.

Cobrançosa

Wenn es im Alentejo hergestellt wird, präsentiert sich das Cobrançosa Olivenöl (eine Sorte aus Trás-os-Montes) normalerweise als ein Olivenöl mit beträchtlichen bitteren und würzigen Empfindungen, mit deutlichen Noten von grünem Gras, kombiniert mit subtilen süßen Noten. Der Olivenbaum hat einen mittelgroßen Wuchs, der Früchte von mittlerer Größe hervorbringt, die sich leicht ablösen lassen, aber der natürliche Fall ist selten.

Der Olivenhain, in dem alles passiert

In der Landschaft des Alentejo spielt der Olivenbaum eine wichtige Rolle. Es ist möglich, drei verschiedene Systeme im Olivenhain zu beobachten:

Traditioneller Olivenhain

Es ist das traditionelle System, das seit mehreren Jahrhunderten verwendet wird und immer noch den größten Teil der Olivenhainfläche in Portugal ausmacht. Die Bäume werden in großen Maßen gepflanzt, von 60 bis 200 Bäumen pro Hektar und können trocken gehalten oder bewässert werden. Es kann zwischen 15 und 20 Jahren dauern, bis die Bäume in Produktion gehen, und es gibt produktive Olivenhaine, die mehr als ein Jahrhundert alt sind.

Intensiver Olivenhain

Bäume, gepflanzt in engen Riegeln, 285 bis 415 Bäume pro Hektar, die zur Bewässerung genutzt werden. Geht in der Regel fünf bis sieben Jahre nach der Installation in Produktion und kann mehrere Jahrzehnte lang produzieren.

Superintensiver Olivenhain

Bäume, die in Hecken gepflanzt werden, normalerweise in einer Dichte zwischen 900 und 1200 Bäumen pro Hektar. Es wird bei der Bewässerung genutzt und geht zwei bis drei Jahre nach der Installation in Produktion. Die ältesten Olivenhaine, von denen bekannt ist, dass sie in diesem System ausgebeutet werden, sind etwa zwanzig Jahre alt.



Olivenöl aus dem Alentejo

Ein sensorisches Erfahrung

Unreif oder reif? Zu scharf oder zu scharf? Azeite aus dem Alentejo ist ein einzigartiges Produkt, das in der größten Erzeugerregion Portugals entstanden ist.

Seine wichtigsten organoleptischen Eigenschaften sind sein fruchtiges Aroma, subtile oder sogar fehlende Empfindungen von Bitterkeit und Schärfe, mit dominanten Noten von Apfel, Nüssen, Tomate, Gras oder Blatt.

Wie man schmeckt und probiert.

Der beste Weg, die Aromen des Alentejo-Olivenöls kennenzulernen, ist, es zu probieren. Bei einer technischen Verkostung wird ein dunkelblaues Glas mit einem Glasdeckel verwendet. Das Ziel ist es, die Farbe des Olivenöls nicht zu sehen, damit sie die Wahrnehmung des Verkosters nicht beeinflusst.

1. Geben Sie ca. 15 ml Olivenöl in das Glas und decken Sie es sofort mit dem Glasdeckel ab, da die meisten Empfindungen, die das Olivenöl uns vermittelt, von seinen flüchtigen Verbindungen herrühren. Durch die Abdeckung des Glases verhindern wir, dass sie verloren gehen.
2. Das Olivenöl muss bei einer Temperatur von 28° verkostet werden, die ideale Temperatur, um die Empfindungen, die es uns bietet, zu maximieren. Erhitzen Sie das Olivenöl mit der Hand am Boden des Glases.
3. Schütteln Sie das Olivenöl im Glas mit sanften, kreisenden Bewegungen, so dass es seine flüchtigen Bestandteile freisetzt.
4. Nehmen Sie den Glasdeckel ab und riechen Sie langsam und vorsichtig daran. Atmen Sie nur zwei- oder dreimal ein, um den Geruch nicht zu verstärken. Setzen Sie den Deckel wieder auf. Warten Sie ein paar Sekunden und probieren Sie. Identifizieren Sie zunächst die Defekte - die häufigsten sind ranzig, hartnäckig, beschädigt und verschimmelt. Der erste wird durch die Oxidation des Olivenöls verursacht und der Rest kommt von der Fermentation. Dann, die dominanten Aromen, Geschmacksrichtungen und Noten.

Zwischen verschiedenen Olivenölen den Gaumen reinigen, Wasser trinken und eine kleine Scheibe Apfelessen.

Die beste Zeit, es zu versuchen, ist am Ende des Vormittags, wenn unsere Sinne schärfer sind. Vermeiden Sie es, vor der Verkostung zu rauchen oder Kaffee zu trinken. Vermeiden Sie auch die Anwesenheit von starken Gerüchen oder Parfüms.

Wie Sie wählen und halten

Natives Olivenöl, ein 100 % natürliches Produkt, das ohne jegliche chemische Verfahren gewonnen wird, kann in zwei Kategorien eingeteilt werden:

Extra Natives Olivenöl

Es handelt sich um ein hochwertiges Olivenöl, das direkt aus gesunden Oliven und nur durch mechanische Verfahren gewonnen wird. Es ist die edelste Sorte, die nur tadellosen Olivenölen zugeschrieben wird, fruchtig und ohne jeden sensorischen Defekt. Es verleiht rohen und gekochten Gerichten einen Hauch von Exzellenz.

Natives Olivenöl

Es ist ein Olivenöl, das direkt aus Oliven gewonnen wird, nur durch mechanische Verfahren. Es handelt sich um ein natürliches und gesundes Produkt, wobei diese Kategorie auf Qualitätsöle zurückzuführen ist, die frei von schweren sensorischen Defekten sind. Es ist ideal für den kulinarischen Gebrauch.

Olivenöl ist ein dynamisches Produkt und wird nicht lange in der Flasche aufbewahrt. Licht und Wärme sind zwei Faktoren, die seine Oxidation beschleunigen, ebenso wie die Luft. Daher ist es ratsam, die Ölflasche nach dem Öffnen an einem dunklen, kühlen und trockenen Ort zu lagern, damit sie unter optimalen Bedingungen mehr als ein Jahr aufbewahrt werden kann.

<http://azeitedoalentejo.pt>

Beispiele:

Azeite de Moura g.U.

Azeite do Alentejo Interior g.U.

Azeites do Norte Alentejano g.U.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



Aguardente de Medronho

Die Früchte des Medronho-Bäume - medronho - werden im Oktober und November geerntet und traditionell zur Herstellung von Aguardante de Medronho verwendet. Die Bio-Zertifizierung des Medronho wird aus Früchten hergestellt, die von lokalen Erzeugern gesammelt wurden. Der Medronho bietet unzählige Möglichkeiten jenseits der traditionellen Destillation für Branntwein, in frischer, in trockener Form wird er als Produkt mit großem Innovationspotenzial dem aktuellen Markt zugeführt. Die Ernte wird von Hand durchgeführt und die Verarbeitung erfolgt in kleinem Maßstab (Brennereien), ohne Zusatzstoffe, um einen perfekten Geschmack zu erreichen.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.alentejosilvestre.com

Fedrisco

Likör, der mit Branntwein, Alkohol, aromatischen Pflanzen und Zuckersirup zubereitet wird. Weiße Farbe, sehr spezifisches Aroma und Geschmack, charakteristisch für die Pflanzen, aus denen er besteht und die sein Geheimnis sind. Präsentiert in transparenten Glasflaschen mit 1 Liter Inhalt, beschriftet mit dem Produktnamen.

Weißer Likör mit einem spezifischen, leicht anisartigen Geschmack.

Als Digestivum, nach den Mahlzeiten.



Granito Montemorense

Farblose Likör, mit einem sehr charakteristischen Anisgeschmack, präsentiert in Glasflaschen, bauchig, niedrig, mit einer Kapazität von 0,75 Litern.

Likör mit einem intensiven aromatischen Anisgeschmack.

Als Digestivum, nach den Mahlzeiten.

Licor de Poejo

Gelber Likör, hergestellt durch alkoholische Destillation eines getrockneten Pfennigkrautaufgusses (*Mentha pulegium*). Er wird entweder in Liter-Glasflaschen oder in einer typischen, mit Kork ausgekleideten Alentejo-Flasche präsentiert.

Licor de Poejo von Évora; Licor de Poejo von Montemor-o-Novo.

Likör mit starkem Pfingstrosengeschmack.

Als Digestivum, nach den Mahlzeiten.

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt>

FLEISCH



Carnalentejana g.U.

A Carnalentejana g.U. wird aus der Rinderrasse Alentejo gewonnen. Es ist ein Fleisch mit gleichmäßig verteiltem Fett und nicht übermäßig, mit einem pH-Wert unter 6. Es hat eine rote bis dunkelrote Farbe. Schlachtkörperhälften, Schlachtkörperviertel, vakuumverpackte oder in kontrollierter Atmosphäre verpackte Stücke sowie deren Zubereitungen, gekühlt oder gefroren, die von Tieren der Rasse Alentejana stammen, die im Geburtsbuch der Rinderrasse Alentejana eingetragen sind.

ZERTIFIZIERTE MARKE



Padrão da Raça Bovina Alentejana

Wie von Ralo (1987) beschrieben und in der Stammbuchverordnung definiert, sind die Rinder der Alentejo-Rasse morphologisch durch ihre:

- Fell,
- Kopf,
- Hals,
- Rücken und die Lende,
- Kruppe,
- Mitglieder.

Quelle: Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Alentejana (Verband der Rinderzüchter der Alentejo-Rasse); Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) (Generaldirektion für Lebensmittel und Veterinärwesen)

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/carne/carne-de-bovino/72-carnalentejana-dop>



Cabrito do Alentejo g.g.A.

Das Fleisch des Cabrito do Alentejo g.g.A. stammt von Tieren der Rasse Caprina Serpentina oder von Zicklein, die aus einer Kreuzung mit dem Vater der Rasse Serpentina stammen. Es unterscheidet sich durch seine organoleptische Qualität, nämlich Schmackhaftigkeit, Zartheit und Saftigkeit, wobei eine positive Korrelation mit der Konzentration von Linolsäure (CLA) im Fett des Cabrito do Alentejo g.g.A. festgestellt werden kann. Im Handel wird er ganz, halbiert, geviertelt oder in beliebigen Portionen, gekühlt oder gefroren, zwingend in Küvetten verpackt (außer bei ganzen und halben Schlachtkörpern) und etikettiert angeboten. Zertifizierte Marke

ZERTIFIZIERTE MARKE

Borrego do Baixo Alentejo g.g.A.

Das Borrego do Baixo Alentejo g.g.A. stammt aus der Kreuzung der Rassen Campaniça und Merino Branco mit anderen nicht einheimischen Rassen.

Borrego de Montemor-o-Novo g.g.A.

Das Borrego Montemor-o-Novo g.g.A. ist der Schlachtkörper/das Fleisch von Merino-Branco-Lämmern, die in einem Gebiet mit besonderen Pascicola-Merkmalen rund um Montemor-o-Novo nach der traditionellen Herstellungsmethode dieser Region erzeugt wurden.

Borrego do Nordeste Alentejano g.g.A.

Das Fleisch von Borrego do Nordeste Alentejano g.g.A. stammt von Lämmern der Rasse Merino Branco, entweder in reiner Linie oder gekreuzt mit verbesserten Rassen. Es ist ein zartes und saftiges Fleisch, mit einer weichen Textur und etwas intramuskulärem Fett, das ihm einen charakteristischen und intensiven Geschmack verleiht. Im Handel kann das Borrego do Nordeste Alentejo im Ganzen, geschnitten oder in Scheiben angeboten werden. Nur Lämmer, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, können diese geografische Angabe erhalten.

ZERTIFIZIERTE MARKE

Carne de Porco Alentejano g.U.

Carne de Porco Alentejano g.U. wird aus Schlachtkörpern mit einem Mindestgewicht von 50 kg und einem Höchstgewicht von 100 kg von Schweinen der Rasse Alentejo gewonnen, die im Alter von 8 bis 14 Monaten geschlachtet wurden. Das Fleisch ist sehr schmackhaft und saftig, mit feiner Maserung, hell- bis dunkelrosa in der Farbe und mit glänzendem Fett, das nicht schmierig und weiß ist.

ZERTIFIZIERTE MARKE

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/carne>

Wurst Produkte

Neben vielen anderen Beispielen aus jedem Teil des Projektgebietes:

Chouriço de Carne de Estremoz e Borba g.g.A.

Chouriço de Carne de Estremoz e Borba g.g.A. ist eine Wurst aus dem Fleisch und Fett der Alentejano-Schweinerasse, die mit Knoblauch, gemahlenem Pfeffer und Salz gewürzt wird.

Chouriço de Portalegre g.g.A.

Chouriço de Portalegre g.g.A. ist eine geräucherte Wurst, die aus frischem Fleisch und Fett von Schweinen aus Alentejano in Stücken größer als 1,5 cm hergestellt wird, mit Zusatz von Salz, süßem Pfeffer, Gemüseartenpfeffer und manchmal Weißwein aus der Region Portalegre. Der Darm ist ein natürlicher, getrockneter Rinder- und Schweinedarm.

Farinheira de Estremoz e Borba g.g.A.

Farinheira de Estremoz e Borba g.g.A. ist eine geräucherte, hufeisenförmige Wurst mit einer Länge von 8 bis 15 cm und einem Durchmesser von 2 bis 4 cm. Sie wird aus weichem Fett hergestellt, das aus der Zerlegung von Alentejano-Schweinen gewonnen wird, unter Zugabe von Weizenmehl (in einem Verhältnis von ca. 40% Fett zu 60% Mehl), Salz, Wasser, Paprika und getrockneten Knoblauchzehen. Es hat eine gelb-orange Farbe, ein glattes und stumpfes Aussehen und eine halbweiche bis pastöse Konsistenz. Er hat ein angenehmes Aroma und einen angenehmen Geschmack, weich, mit Knoblauchgeschmack, geräuchert und einem ausgewogenen Verhältnis von süß und salzig. Das Fett ist aromatisch, mit einem angenehmen Geschmack und die Textur ist nicht sehr faserig und sehr weich.



Linguiça ou Chouriço de Carne do Baixo Alentejo g.g.A.

Linguiça do Baixo Alentejo g.g.A. ist eine Wurst aus Fleisch und hartem Fett, die aus der Zerlegung von Schlachtkörpern von Alentejano-Schweinen (*Sus ibericus*) gewonnen wird, deren Eltern im portugiesischen Stammbuch der Schweine - Sektion Alentejano-Rasse - eingetragen sind, und die grundsätzlich mit Steineichenholz geräuchert wird. Zu den Fleisch- und Fettstücken werden Salz, Paprikamasse, zerdrückter getrockneter Knoblauch, Weißwein aus der Region, Nelkenpulver, Paprika und Pfeffer hinzugefügt. Als Darm wird naturgesalzener Schweinedarm (Dünndarm) verwendet. Die Verarbeitung, Reifung, Zerlegung und Verpackung von Linguiça do Baixo Alentejo g.g.A. erfolgen in dem nachstehend definierten geografischen Gebiet.

Paio de Beja g.g.A.

Paio de Beja g.g.A. ist eine Wurst, die aus Lenden-, Bein- und Schulterfleisch sowie Fett von Schweinen aus Alentejano in einem Verhältnis von 70-90% mageren Bestandteilen zu 10-30% Fettbestandteilen hergestellt wird.

Presunto de Barrancos/Paleta de Barrancos g.U.

Presunto/Paleta de Barrancos g.U. wird aus den Hinter- respektive Vorderbeinen von Schweinen der Rasse Alentejo gewonnen, gesalzen, getrocknet, gepökelt und ungeräuchert. Sie wiegen mehr als 5 kg (Schinken) oder 3 kg (Palette). Presunto/Paleta do Alentejo g.U. kann ganz, in Stücken oder in Scheiben geschnitten, mit oder ohne Knochen vermarktet werden.

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas>

PILZE



Die essbaren Wildpilze sind überall in der Region Alentejo zu finden. Im Baixo Alentejo finden wir unter anderem die Silarca, den Tortulho (mächtige *Amanita Malençon* & Heim spn) oder die Túbera (*Choiromyces gangliiformis* Vittad). Diese Makropilze kommen hauptsächlich im Frühjahr im Südwesten der Iberischen Halbinsel und in Marokko vor. Diese Sorten sind im Baixo Alentejo weit verbreitet, nämlich in den Bezirken Mértola, Beja, Castro Verde, Serpa und in einigen Provinzen Südspaniens. Sie werden hauptsächlich frisch auf dem lokalen Markt verkauft und in verschiedenen Zubereitungen verzehrt und sind in der lokalen Gastronomie sehr beliebt.

Gestalt: Pilze sind einfach aufgebaute Organismen, ohne Wurzeln, Blätter oder Blüten. Da ihnen das Chlorophyll (eine Gruppe von photosynthetischen Pigmenten, die in den Chloroplasten der Pflanzen vorhanden sind) fehlt, haben sie nicht die Fähigkeit, organische Substanz zu produzieren, so dass sie nicht autonom überleben können. Obwohl es kalorienarm ist, ist es sehr reich an Proteinen und Mineralsalzen.

Sorten: Es gibt Tausende von Pilzsorten in der Natur, die wichtigsten sind die folgenden:

Der Fliegenpilz

Es ist eine hochgezüchtete Art, die gemeinhin Champignon genannt wird. Es handelt sich um einen weißlichen Pilz mit fleischigem Hut und dichten, dunklen Lamellen. Er hat weißes Fleisch, das nach dem Schneiden eine rötliche Färbung annimmt, mit einem zarten Duft und einem angenehmen Geschmack und kann gekocht oder roh gegessen werden.



Der Shitake

Sie ist asiatischen Herkunft (China, Japan, Korea) und gehört derzeit zu den meistproduzierten der Welt. Er ist im Wesentlichen holzfressend (d.h. er wächst in Holz), sehr schmackhaft und gut riechend. Er hat eine bernsteinfarbene Farbe, dunkle Ränder und einen milden Geschmack. Es ist gut für die Vorbeugung von Bluthochdruck und Herzproblemen, hilft auch bei der Kontrolle des Cholesterinspiegels und verbessert das Immunsystem. Es wird derzeit als Lebensmittel und medizinisches/pharmazeutisches Produkt vermarktet.

Im Baixo Alentejo können wir unter anderem Sorten wie Silarca, Tortulho (*Amanita ponderosa* Malençon & Heim spn.) oder Túbera (*Choiromyces gangliiformis* Vittad) finden, und zwar in den Gemeinden Mértola, Beja, Castro Verde und Serpa. Diese Sorten sind auch in einigen Regionen Südspaniens zu finden.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.adral.pt/pt/rrsilvestres/recursos/Paginas/Cogumenlos.aspx

KONSERVEN



Bei den Konserven finden Sie zahlreiche Produkte, darunter unter anderem: Oliven, geröstete Paprika, Pfeffersenf, getrocknete Tomaten, Túberas (bekannt als Trüffel von Mértola, oder Túberas in der lokalen Sprache, diese köstlichen weißen Trüffel werden im Guadiana-Tal geerntet, wo sie spontan wachsen) und Chutneys.

Beispiel:

Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior g.U.

A Azeitona de Conserva de Elvas und Campo Maior g.U. ist die Frucht des Olivenbaums (*Olea europaea sativa* Hoffg Link), der Sorten Azeiteira, Carrasquenha, Redondil und Conserva. Die meisten dieser Sorten haben einen geringen Ölertrag, aber eine hohe Olivenproduktion, ideal für Konserven.

ZERTIFIZIERTE MARKE



SÜßIGKEITEN



Alentejo, ein Paradies für typische Süßigkeiten

Abgesehen davon, dass sie der Herkunft eines Großteils der Süßigkeiten und Kuchen ist, die im Alentejo einen größeren Ruf haben, entstammen die portugiesischen Konventualen und insbesondere die Süßigkeiten des Alentejo einem weltlichen Erbe. In ihrer Entstehung waren es die in Klöstern lebenden Frauengemeinschaften, die unter großer Geheimhaltung diese Kunst verfeinerten und weiterentwickelten. Neben anderen Tätigkeiten und Aufgaben in Klöstern und Konventen war die Zuckerbäckerei eine Möglichkeit, die Zeit zu füllen, zu experimentieren und vielfältige Möglichkeiten zu erfinden, wenn es keine Aufgaben göttlicher Natur gab. Aus dem abwechslungsreichen Rezept, das im 16. Jahrhundert mit Zucker aus Brasilien, zusammen mit Mehl, Eiern, Mandeln und Olivenöl angereichert wurde, entwickelte sich die regionale Süßware zu einer echten Einnahmequelle für ihre Institutionen (SARAMAGO, 1997). Durch den Verkauf an Privatpersonen und Männerklöster machten die Nonnen den Zuckerbäckern sogar Konkurrenz (BRAGA, 2015). Die Herstellung dieser authentischen Leckereien, ihre Zurschaustellung und Wertschätzung hatte jedoch noch andere Zwecke, wie CONDE (2013) feststellt: "Die hergestellten Süßigkeiten wurden nicht nur von der Gemeinschaft geschätzt: Sie fungierten als Geschenke, in eigenen kleinen Kästchen, sowohl für die Äbte als auch für den Monarchen selbst, wie es mit den Gaben geschah, die vom Kloster des Heiligen Benedikt von Cástris an D. João V. gingen. Maria II. besuchte bei einem Besuch in Évora das Kloster Kalvarienberg der Klarissen im Ruhestand, das für sein Pão de Rala" berühmt ist.

Im Alentejo, und als große Referenz, stachen die Gemeinden Conceição de Beja, Paraíso und Santa Clara in Évora, Maltezas de Estremoz und Chagas de Vila Viçosa (CONDE, 2013) hervor. Und gerade aus dem Kloster Santa Clara, in einem Manuskript, das von Inês Maria do Rosário verfasst und unter dem Befehl der Äbtissin Sôror Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729) angefertigt wurde, kam die erste portugiesische Zusammenstellung von Rezepten aus Frauenklöstern zu uns, das Buch mit Rezepten für Süßes und Gekochtes aus dem Kloster Santa Clara d'Évora (BRAGA, 2015). Dieses Buch enthält: Broas de Milho de Santa Clara; Barriguinhas de Freiras; Alfitetes de Santa Clara; Queijinho do Céu; Manjar Celeste, unter anderem (1).

Klöster und Konvente hüteten die Geheimnisse der Süßigkeitenrezeptur, aber mit dem Aussterben der religiösen Orden mussten sie ihre Mauern verlassen und gelangen bis in die Gegenwart, um unseren Gaumen zu versüßen. Bolo Podre Conventual; Bolo de Mel de Santa Helena; Coalhada do Convento; Encharcada de Santa Clara; Sericá; Pão de Rala; Tiborna de Ovos; Bolo Fidalgo, sind einige Beispiele, die in der ganzen Region geschätzt werden.

www.tribunaalentejo.pt/artigos/alentejo-um-paraiso-da-docaria-conventual

Boleima

Es kommt in Form eines Quadrats (oder Rechtecks) von braun, golden Masse und mit Zimt bestreut. Hergestellt mit Weizenbrotteig, Zucker, Olivenöl, Schmalz und Zimt. Boleima Rica nimmt Apfel in Stücke.

Wird zum Frühstück und als Zwischenmahlzeit oder tagsüber als Nahrungsergänzung verzehrt, besonders in ländlichen Gebieten, wo Brot noch von Hand hergestellt wird.

Bolota de Chocolate

Relativ weich, dunkel gefärbt und ca. 4 cm lang. Er wird mit Mandeln, Zucker und Schokolade zubereitet. Wiegt ca. 50 g.

Als Leckerbissen, nach den Mahlzeiten.

Lampreia de Portalegre

Kuchen, der mit Zucker und Mandeln (für Marzipan) und Eiern (für Eiergarn und Eiermarmelade) hergestellt wird. Der Kuchen in Form eines Fisches wird auf einem runden Teller präsentiert und mit Eierfäden verziert, um die Lücken zu füllen. An der Stelle der Augen befinden sich kleine Kugeln aus kristallisierten Früchten und im Mund ein Streifen der gleichen Frucht, meist von grüner Farbe.

Als Dessert. Wird bei Hochzeitsfeiern, Taufen usw. in dieser Region präsentiert. Es ist eine traditionelle Süßigkeit aus der Weihnachtszeit.

Pão de Rala

Kuchen, der mit Zucker, Mandeln, Eigelb und etwas Wasser zu einer Paste namens "Arten" hergestellt wird, die die Umhüllung des "Brottes" bildet. Diese wird dann mit Eierfäden, weichen Eiern und Gila-Marmelade gefüllt. Er enthält auch Zitronenschale und eventuell Schokolade. Mehl wird als Handhabungshilfe verwendet.

Als Dessert von großer Pracht, an Tagen großer Feierlichkeiten. Es ist nach einer Reihe von Süßigkeiten benannt, die aus Pão de Rala und einem Olivenbaum mit süßen Oliven und einer süßen Chorizo bestehen, die aus dem gleichen Teig wie Pão de Rala hergestellt wird.

Queijadas de Requeijão

Kuchen, bestehend aus einer Schachtel mit sehr dünnem Teig, hergestellt aus Mehl, Ei, Butter und Schmalz, gefüllt mit süßem Teig, hergestellt aus Quark, Eiern, Zucker, Butter und Mehl. Die Formen sind rund, meist gewellt, und haben einen Durchmesser von ca. 7 cm und eine Höhe von 3 cm.

Bei den Sorten Queijadas de Évora und Queijadas de Estremoz wird der Frischkäse durch frischen Schafskäse ersetzt und die Mengenverhältnisse variieren leicht.

Als Leckerbissen und Dessert in Familienhäusern und in traditionellen Restaurants.

Rebuçados de Ovos

Sie werden aus Zucker, Mandeln und weichen Eiern hergestellt, haben die Form einer Kugel mit einem Durchmesser von ca. 3 bis 4 cm und sind innen leuchtend gelb und außen weißlich gefärbt.

Wird als Leckerbissen zu jeder Tageszeit verzehrt. Unverzichtbar bei Hochzeitsfeiern, Taufen usw.



FRÜCHTE UND OBSTES



Figos da Índia

Die frischen Früchte

Eine der am weitesten verbreiteten Formen des Verzehr von Figos da Índia ist als Frischobst. Um eine bessere Qualität der Früchte zu gewährleisten, sollten sie geerntet werden, wenn sie 14 °Brix erreichen und als erstes am Morgen, während die Temperatur noch relativ niedrig ist. Nach der Ernte müssen die Figos da Índia verarbeitet werden, um die Spitzen zu entfernen. Os Figos da Índia können bei Temperaturen zwischen 6 und 9 °C (sehr niedrige Temperaturen verursachen Kälteflecken) bis zu einer maximalen Dauer von 2 Monaten gelagert werden, in einigen Fällen kann eine 60-tägige Lagerung bei 10 °C erreicht werden (Sáenz, 2006). Eine Alternative zur Vermarktung von ganzen Früchten, die sich Tendenzen zunutze macht, die bereits bei der Vermarktung anderer Früchte zu beobachten sind, in Verbindung mit traditionellen Verkaufsformen in anderen Ländern, ist der Verkauf von ganzen Früchten oder in Stücken, ohne Schale, verpackt in Polyethylen oder in für diese Art des Verzehr geeigneten Kisten.

Agroindustrielle Verarbeitung des Figo da Índia

Die Figo da Índia hat zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten in Bezug auf die Verarbeitungsmöglichkeiten und den Einsatz in weiten Bereichen der Industrie und ist daher eine wirtschaftlich attraktive Kulturpflanze.

Lebensmittel auf Fruchtbasis

Neben dem Frischverzehr kann es auch durch Einmachen, Einfrieren, Dehydratisierung usw. konserviert werden.

Säfte, Getränke und Konzentrate

Der natürliche Figo da Índia Saft ist ein Produkt von hervorragender Qualität, das zum Beispiel in Chile weit verbreitet ist. Wie die meisten frischen Fruchtsäfte sollte er sofort nach der Herstellung verzehrt werden. Der Verzehr dieser Frucht steigert den Appetit auf verzehrfertigen Saft. Durch Zugabe von Zucker kann auch ein Sirup hergestellt werden. Dieser Sirup kann dann für kulinarische Zubereitungen oder in Cocktails verwendet werden.

Gefrorene Erzeugnisse

Das Produkt, das fast sofort zum Einfrieren benötigt wird, ist das Fruchtfleisch Figo da Índia. Angesichts der Verderblichkeit des Saftes garantiert dieses Verfahren die Konservierung des Fruchtfleisches für die spätere Verwendung in verschiedenen kulinarischen Prozessen.

Dehydrierte Produkte

Aufgrund des hohen Samengehalts von Figos da Índia ist das beste Verfahren zur Herstellung von Dehydrierte die Verwendung von Fruchtfleisch.

Marmeladen und Gelees

In Ländern, in denen die Figos da Índia Produktion stärker verwurzelt ist, gibt es eine starke Tradition der Herstellung von Marmeladen aus Figos da Índia.

Vergorene Produkte

In Mexiko - wo die Tradition der Verwendung von Figos da Índia am vollständigsten ist - wird ein Getränk hergestellt, das Colonche, das durch die Gärung von Figos da Índia Saft entsteht. Es ist ein Getränk mit niedrigem Alkoholgehalt, 4 bis 6 %. Eine andere Art von Produkt, das durch Fermentationsprozesse gewonnen werden kann, ist Essig, und das Vorhandensein von Früchten verschiedener Farben würde es ermöglichen, verschiedene Arten von Essig zu erhalten, wobei die bestehende Tendenz, "verschiedene" Essige zu verwenden, ausgenutzt wird.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.agronegocios.eu/noticias/a-figueira-da-india

Bolota

Ovale, braun gefärbte Frucht, deren essbarer Teil der Mandel entspricht. Die Mandel ist ebenfalls oval geformt, gelblich-weiß und besteht aus zwei Keimblättern. Die sehr ölhaltige Bolota wiegt etwa 10 g und ist 5 cm lang.

Als Nahrungsergänzung, besonders für die Landbevölkerung, und als Snack nach dem Braten. Die Bedeutung der Bolota in der Ernährung der Landbevölkerung war so groß, dass sie noch heute als Dekorationselement verschiedener Süßigkeiten im Alentejo dient, ganz

zu schweigen von ihrem Erscheinen im Gemeindewappen

Castanha Marvão - Portalegre g.U.

Als Kastanie Marvão-Portalegre g.U. werden die vom Kastanienbaum (*Castanea sativa* Mill) gewonnenen Früchte der Sorten Bárea, Clarinha oder Enxerta und Bravo bezeichnet. Auch geschälte Kastanien kommen für diese Bezeichnung in Frage.

ZERTIFIZIERTE MARKE

Passas de uva da Amareleja

Die Rosinen werden aus der traditionellen Kaste D.^a Maria hergestellt. Sie haben eine dunkelbraune Farbe und sind von allmählicher Größe. Sie besitzen einen hohen Zuckergehalt und haben den charakteristischen Geschmack von Rosinen.

Als Vorspeise und vor allem in der Zeit von Weihnachten und dem Feiertag "Pão de Deus" (Allerheiligen - 1. November).

Medronho

Der Medronheiro Baum ist ein wichtiges Element in dieser einzigartigen Landschaft. In Kombination mit der Korceiche bildet es die ideale Umgebung für die Entwicklung verschiedener Wildarten wie Myrte, Zistrose, Zistrosen, Heidekraut und vieler aromatischer und medizinischer Kräuter sowie essbarer Wildpilze und vieler seltener Tierarten von naturschutzfachlichem Interesse.

Die Früchte des Medronheiro Baum - medronho - werden im Oktober und November geerntet.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.alentejosilvestre.com



HONIG



Mel do Alentejo g.U.

Die "Mel do Alentejo g.U." wird von einheimischen Bienen, *Apis mellifera* (sp. Ibérica), produziert. Es gibt Mel do Alentejo g.U. einblütigen (Rosmarin, Soagem, Eukalyptus und Orange) und mehrblütigen.

Es handelt sich um einen hellen Honig, dessen Farbton charakteristisch für die Region ist und von der Pollenzusammensetzung herrührt, d.h. von der Flora, die den Bienen als Gras dient. Das Erzeugungsgebiet der für "Mel do Alentejo g.U." zu schützenden Honigsorten "Mel do Alentejo g.U." besteht aus den folgenden Gemeinden: Alandroal, Alvito, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Viçosa.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/mel/1017-mel-do-alentejo-dop>



GEWÜRZ- UND ARZNEIPFLANZEN



Der Reichtum der Flora des Alentejo ist seit jeher eines der grundlegenden Elemente seiner Landschaft sowie der Lebensweise der Menschen, die aus diesem Reichtum die Hauptelemente entnehmen, die die Gastronomie der Region charakterisieren, sowie ihre medizinischen Eigenschaften die Hausmittel zur Heilung verschiedener Krankheiten. Und dieser Reichtum wurde durch neue Forschungen bewiesen. Ein Beispiel ist der Rosmaninho Verde (*Lavandula viridis*), eine endemische Art, die aufgrund ihrer antimykotischen Eigenschaften ein erhebliches Potenzial in der Medizin besitzt. Es werden Studien durchgeführt, um das Potenzial anderer Kräuter zu untersuchen, die sich in diesem einzigartigen Gebiet entwickeln.

Derzeit werden verschiedene mediterrane Arten und einige lokale Sorten produziert. Die Kräuter werden auf den Farmen kurz nach der Ernte verarbeitet, getrocknet oder für die Herstellung von ätherischen Olivenölen destilliert, um eine höhere Qualität zu erhalten. Von den wichtigsten Arten verwendet, produziert oder durch Sammlung von spontanen Kräutern, für die Herstellung von ätherischen Olivenölen können wir Tomilhos (*Thymus mastichina* L. spp. *mastichina*, *Thymus vulgaris* L. erwähnen, *Thymus x citriodorus* Pers.), Salva (*Salvia officinalis* L.), Oregão (*Origanum vulgare* L. spp. *virens*), Poejo (*Mentha pulegium* L.), Rosmaninho (*Lavandula luisieri* (Hagebutte) Rivas Martinez.), Rosmaninho Verde (*Lavandula viridis* L'Hér.), Hortelá-da-Ribeira (*Mentha cervina* L.), Rosa Brava (*Rosa canina* L.), Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), Esteva (*Cistus ladanifer* L.), Sargaço (*Cistus salvifolius* L.), Arruda (*Ruta graveolens* L.), Segurelha (*Satureja montana* L.) und Funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.).

Die Produktion von Pflanzen zum Trocknen, verwendet im Wesentlichen Arten wie Calêndula (*Calendula officinalis* L.) Calêndula Brava (*Calendula arvensis* L.), Erva-Cidreira (*Melissa officinalis* L. ssp. *altissima* Sibth. & Sm. Arcang),



Lúcia - Lima (*Lippia citriodora* Kunth.), Hipericão (*Hypericum perforatum* L.), die Segurelha (*Satureja montana*), die Erva Príncipe (*Cymbopogon citratus* DC. Ex Nees Stapf.), das Manjeriço (*Ocimum basilicum* L.), die Marjerona (*Origanum majorana* L.), Funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.), Macela (*Helichrysum stoechas* Mill.) und Arten der Gattung *Thymus* sp.; *Salvia* sp.; *Satureja* sp.; *Origanum* sp.; *Mentha* sp.; *Rosmarinus* sp, *Lavandula* sp., bereits zuvor identifiziert.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.alentejosilvestre.com



KÄSEN



Queijo Serpa g.U.

Der Queijo Serpa g.U. ist ein gereifter, butterartiger Käse mit wenigen oder keinen Augen, der durch langsames Erschöpfen des Käsebruchs nach der Gerinnung von roher Schafsmilch in ihrem natürlichen Zustand durch die Einwirkung eines Distelaufgusses (*Cynara cardunculus* L.) gewonnen wird.

Queijo de Évora g.U.

Der Queijo de Évora g.U. wird aus Schafsrohmlch der regionalen Rasse Merina Branca hergestellt. Er ist ein reifer Käse, hart oder halbhart und von gelblicher Farbe. Er hat einen charakteristischen Geschmack und ein charakteristisches Aroma, leicht würzig und säuerlich, stärker ausgeprägt bei Hartkäse.

Queijo de Nisa g.U.

Der Queijo de Nisa g.U. wird aus Schafsrohmlch der regionalen Rasse Merina Branca hergestellt. Es ist ein reifer, halbharter Käse mit einer gelblich-weißen Farbe.

ZERTIFIZIERTE MARKE



WEIN



Es liegt etwas zutiefst Erfrischendes und Befreiendes in der Landschaft des Alentejo, in der unendlichen Weite, in der Unermesslichkeit der hügeligen Ebenen, im weiten Himmel und einem makellosen Blau, im unendlichen Horizont und in den Menschen, in den ruhigen und stolzen Menschen des Alentejo. Die Landschaft verläuft fließend zwischen den Weinbergen und den Getreidefeldern, die entweder intensiv grün am Ende des Winters, oder strohfarben am Ende des Frühlings, oder ockerfarben in der Glut der Sommermonate gemalt sind. Das unverwechselbare Antlitz von Korkeichen und Steineichen prägt die Skyline, Spuren der Identität der Region, die mehr als ein Drittel des kontinentalen Territoriums einnimmt.

Die charakteristische Flachheit des Alentejo und das damit verbundene Fehlen von orographischen Barrieren verhindern die Kondensation der vom Meer kommenden Feuchtigkeit, so dass die atlantische Ausprägung im Alentejo nicht zu spüren ist. Aber gerade die wenigen orographischen Zufälle der Alentejo-Landschaft bedingen und individualisieren die verschiedenen Unterregionen und bieten überall in der Region einzigartige Bedingungen für den Weinbau.

Die Serra de S. Mamede liegt im Norden des Alentejo, dem höchsten Gebirge südlich des Tejo, und ist ein eindrucksvolles Beispiel für diese Individualität, die die erfrischende Frische mit sich bringt, die nur die Höhe bieten kann. Auch Redondo, geschützt durch die natürliche Barriere der Serra da Ossa, wie Vidigueira, geschützt durch die Serra de Portel, profitiert von der Komplizenschaft der Natur, um einzigartige Weine zu garantieren.

Gemeinsam ist den Weinen aus dem Alentejo, dass sie ein unendliches Vergnügen bieten, weiß, rosa und rot, mit vollen Weinen und starkem aromatischem Überschwang, runden und weichen Weinen, mit einer einzigartigen Fähigkeit, früh getrunken zu werden, da sie wissen, wie sie mit Auszeichnung altern können.



Borba

Borba ist die zweitgrößte Unterregion des Alentejo, die sich entlang der Achse, die Estremoz mit Terrugem verbindet, ausbreitet und sich über Orada, Vila Viçosa, Rio de Moinhos und Alandroal erstreckt, Ländereien, die von einzigartigen Böden und kolossalen Marmorvorkommen geprägt sind, die unauslöschlich und entscheidend den Weinbau und den Charakter der Weine der Unterregion prägen.

Die weiten roten Schieferflecken, heterogen verteilt in armen und kargen Böden, bilden die markante alternative Typologie von Borba, in einer der dynamischsten Unterregionen des Alentejo.

Das besondere Mikroklima von Borba sorgt für leicht überdurchschnittliche Niederschläge und eine etwas geringere Sonneneinstrahlung als im Alentejo, was zu besonders frischen und eleganten Weinen führt.

Évora

In der fernen Vergangenheit, im späten 19. Jahrhundert, genoss Évora unvorstellbares Prestige, da es als eine der auffälligsten und bewundertsten Unterregionen des Alentejo anerkannt war, der Geburtsort vieler der begehrtesten Weine der Region.

Zuerst die Reblaus, bald gefolgt vom Stigma der Getreidekampagne des Estado Novo, sorgte dafür, dass der Weinbau in der Unterregion fast vollständig verdrängt wurde und Évora in die Zwangsvergessenheit geriet.

Es brauchte bis zum Ende der achtziger Jahre des letzten Jahrhunderts, um die Wiedergeburt von Évora, der Hauptstadt und integraler Bestandteil des zentralen Alentejo, zu erleben. Die Landschaft wird von braunen mediterranen Böden dominiert, in einer warmen und trockenen Landschaft, die die Wiege einiger der prestigeträchtigsten Weine des Alentejo ist.

Granja-Amareleja

Granja-Amareleja liegt im Strahlengebiet, mit seinen Sockenmauern und der spanischen Grenze, rund um das Dorf Mourão, bedingt durch eines der trockensten und rauesten Klimas Portugals.

Die armen Böden sind lehm- und schieferhaltig und bieten sehr niedrige Erträge und Produktionen, was durch den wiederkehrenden Wassermangel, das fast völlige Fehlen von organischer Substanz und die Oberflächlichkeit der Vegetationsdecke verraten wird.

Es ist ein Gebiet der Extreme, das den Weinen voller Persönlichkeit Körper verleiht. Die sehr heißen und trockenen Sommer bedingen eine frühe Reifung, wodurch warme und weiche Weine mit einem hohen Alkoholgehalt entstehen.

Die Sorte Moreto, eine der charakteristischsten Sorten der Unterregion, hat sich besonders gut an die Region angepasst.

Moura

Das Klima zeigt einen starken kontinentalen Trend, mit ausgedehnten thermischen Amplituden, kalten und strengen Wintern und heißen, trockenen und lang anhaltenden Sommern.

Die Böden sind besonders arm, Ton und Kalkstein wechseln sich in der Landschaft ab, flache, harte und unfreundliche Böden für die Reben, aber mit guter Wasserspeicherfähigkeit.

Die Sorten Castelão dominiert die gesamte Landschaft, gut angepasst an die Unbilden eines solch extremen Klimas.

Die Weine von Moura haben ein warmes und weiches Profil, mit konsequenten alkoholischen Abstufungen.

Portalegre

Portalegre ist eine Unterregion, die sich sehr von den anderen sieben unterscheidet. Es ist dasjenige, das sich am meisten durch seine Originalität und Beschaffenheit auszeichnet.

In Portalegre ist alles anders, nicht im Einklang mit der traditionellen Realität des Alentejo, von den Böden bis zu den Weinbergen, von der Höhe bis zum Alter der Reben.

Die Weinberge, größtenteils in den Ausläufern der Serra de S. Mamede, auf Klippen, deren Gipfel über 1.000 Meter hoch sind, profitieren von einem durch die Höhe gemäßigten Klima, das viel kühler und feuchter ist als die Hitze der südlichen Ebenen und frische, elegante, aber ebenso kraftvolle Weine liefert.

Die überwiegend aus Granit bestehenden Böden sind in den unteren Bereichen mit kleinen Schieferflächen durchsetzt. In den Bergweinbergen ist der Besitz sehr zersplittert, aufgeteilt in zahlreiche Häute, die von sehr alten Reben besät sind, die ein Alter von siebzig Jahren erreichen.



Kurioserweise waren Cinsault und Grand Noir schon immer Teil des Weinbestandes, eine weitere der vielen Exzentritäten von Portalegre.

Redondo

Die Serra d'Ossa, einer der größten orographischen Unfälle im Alentejo, erhebt sich auf etwa 600 Meter Höhe, dominiert und begrenzt die Unterregion Redondo, schützt die Weinberge im Norden und Osten und sorgt für kalte und trockene Winter, die von heißen und sonnigen Sommern ausgeglichen werden.

Die Böden, obwohl heterogen, wie im Alentejo üblich, bevorzugen granitische und schieferhaltige Aufschlüsse, die an sanften Hängen mit vorherrschender Ausrichtung nach Süden angeordnet sind.

Es ist eine der konsequentesten Unterregionen in Bezug auf den Schutz, den die Serra da Ossa bietet.

Reguengos

Es ist die größte der Unterregionen des Alentejo, basierend auf einem kargen und steinigen Terrain, voller Felsen, die die Landschaft von Reguengos dramatisch prägen.

Die Schieferböden und das tiefe kontinentale Klima mit sehr kalten Wintern und extrem heißen Sommern bedingen den Weinbau, der vollmundige und kraftvolle Weine mit guter Lagerfähigkeit hervorbringt.

Trotz seiner Größe ist Reguengos eine der Unterregionen, in denen der Besitz am stärksten zersplittert ist, mit durchschnittlichen Weinbergsflächen, die auf die traditionellen Alentejo-Referenzen reduziert sind.

Reguengos ist eine Hochburg für einige der ältesten

Weinberge des Alentejo, einzigartige Reserven von Klonen und Sorten, die heute fast verloren sind.

Vidigueira

Der Ausfall von Vidigueira, der die Trennlinie zwischen dem oberen und unteren Alentejo markiert, bestimmt die Daseinsberechtigung von Vidigueira, der südlichsten Unterregion des Alentejo.

Die Steilhänge der Verwerfung, die in Ost-West-Richtung verlaufen, prägen das Klima von Vidigueira und machen es, trotz seiner Lage so weit im Süden, zu einer der sanftesten Unterregionen des Alentejo.

Die Böden sind nicht sehr ertragreich, überwiegend granitischen und schieferhaltigen Ursprungs. Vidigueira ist die Heimat von Tinta Grossa, einer der geheimnisvollsten Sorten des Alentejo, die von einigen als heteronym mit Tinta Barroca bezeichnet wird.

Trotz seiner Lage so weit im Süden war Vidigueira jahrelang die privilegierte Bühne für Alentejo-Weißweine, dank des gemäßigten Klimas der Subregion.

Alentejo Geografische Angabe

Das weitläufige und differenzierte Gebiet des Alentejo ist verwaltungstechnisch in die drei Bezirke Portalegre, Évora und Beja unterteilt, die zusammen die natürlichen Grenzen des Alentejo-Regionalweins bilden.

Trotz der ausgeprägten regionalen Unterschiede, trotz der Vielzahl an Sorten in den Weinbergen, trotz der offensichtlichen Heterogenität der Böden, die den Alentejo charakterisieren, mit verstreuten Aufschlüssen von Ton, Schiefer, Granit, Kiesel, Kalkstein und Lehm, gibt es zahlreiche gemeinsame Merkmale in den Weinen der großen Alentejo-Ebene.

Die üppige und verführerische Frucht, die Weichheit, der volle und stumpfe Körper und vor allem die enorme Beständigkeit, die von Ernte zu Ernte beibehalten wird, sind die Güte einer Natur, die der Weinkultur so sehr zugetan ist.

Vinho Regional Alentejano, der durch die Gewährung liberalerer Regeln und größerer Autonomie bei der Sortenwahl, mit dem Vorhandensein einiger ausländische Sorten im Konsortium mit den traditionellen Alentejo-Sorten, zugelassenen Sorten und empfohlenen

Sorten, neben den Erzeugern, deren Weinberge sich außerhalb der acht Unterregionen befinden, die das Recht auf eine Ursprungsbezeichnung haben, eine große Anzahl traditioneller Erzeuger aufgenommen hat.

Bedingungen, die die beneidenswerte Dynamik, Beständigkeit und unvergleichliche Qualität rechtfertigen, an die uns die Weine der Region Alentejo gewöhnt haben.

Sorten

Die Weinrebe ist eine Kletterpflanze mit einem relativ langen Lebenszyklus. Jede natürliche Sorte hat ihr eigenes Laub, mit unterschiedlichen Trauben in Größe und Form, die differenzierte Aromen bieten, die zu einzigartigen Mosten und, notwendigerweise, zu Weinen mit unterschiedlichen Profilen, Geschmäckern und Aromen führen. Obwohl Weine selten ausschließlich nach Trauben riechen oder schmecken, sind die Sorten, aus denen jeder Wein hergestellt wird, entweder als einzelne Sorte oder in Verschnitten, der Haupteinfluss auf den Stil und den Charakter eines jeden Weins.

Es gibt mehr als 4.000 katalogisierte Sorten auf der ganzen Welt. Portugal ist das zweite Land der Welt mit der größten Anzahl an autochthonen Sorten, einzigartigen und exklusiven Sorten, die nirgendwo sonst auf der Welt zu finden sind.

Im Alentejo gibt es neben den vielen autochthonen Sorten, die einen starken regionalen Charakter haben, Sorten, die perfekt an die Geographie und die Zwänge der Landschaft des Alentejo angepasst sind, auch andere ausländische Sorten, die erst vor relativ kurzer Zeit eingeführt wurden, Sorten von anerkanntem Wert, die die Weinführerschaft des Alentejo stärken.

www.vinhosdoalentejo.pt



In der Region Alentejo gibt es 47 Lebensmittel mit geschützter Herkunft, g.U. oder g.g.A., insbesondere:

01. AMEIXAD' ELVAS – g.U.
02. AZEITE DE MOURA – g.U.
03. AZEITE DO ALENTEJO – IG
04. AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR – g.U.
05. AZEITES DO NORTE ALENTEJANO – g.U.
06. AZEITONAS DE CONSERVA DE ELVAS E CAMPO MAIOR – g.U.
07. BATATA-DOCE DE ALJEZUR – g.g.A.
08. BORREGO DE MONTEMOR-O-NOVO – g.g.A.
09. BORREGO DO BAIXO ALENTEJO – g.g.A.
10. BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO – g.g.A.
11. CABRITO DO ALENTEJO – g.g.A.
12. CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE – g.g.A.
13. CARNALENTEJANA – g.U.
14. CARNE DA CHARNECA – g.U.
15. CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO – DO
16. CARNE DE PORCO ALENTEJANO – g.U.
17. CARNE MERTOLENGA – g.U.
18. CASTANHA MARVÃO – PORTALEGRE – g.U.
19. CEREJA DE S. JULIÃO – PORTALEGRE – g.U.
20. CHOURIÇO DE CARNE DE ESTREMOZ E BORBA – g.g.A.
21. CHOURIÇO DE PORTALEGRE – g.g.A.
22. CHOURIÇO GROSSO DE ESTREMOZ E BORBA – g.g.A.

23. CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE – g.g.A.
24. FARINHEIRA DE ESTREMOZ E BORBA – g.g.A.
25. FARINHEIRA DE PORTALEGRE – g.g.A.
26. LINGUIÇA DE PORTALEGRE – g.g.A.
27. LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO – g.g.A.
28. LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE – g.g.A.
29. LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE – g.g.A.
30. MAÇÃ DE PORTALEGRE – g.g.A.
31. MEL DO ALENTEJO – g.U.
32. MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE – g.g.A.
33. MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE – g.g.A.
34. MORCELA DE ESTREMOZ E BORBA – g.g.A.
35. PAIA DE LOMBO DE ESTREMOZ E BORBA – g.g.A.
36. PAIA DE TOUCINHO DE ESTREMOZ E BORBA – g.g.A.
37. PAINHO DE PORTALEGRE – g.g.A.
38. PAIO DE BEJA – g.g.A.
39. PAIO DE ESTREMOZ E BORBA – g.g.A.
40. PRESUNTO DE BARRANCOS – g.U.
41. PRESUNTO DE CAMPO MAIOR E ELVAS E PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS – g.g.A.
42. PRESUNTO DE SANTANA DA SERRA E PALETA DE SANTANA DA SERRA – g.g.A.
43. PRESUNTO DO ALENTEJO E PALETA DO ALENTEJO – g.U.
44. QUEIJO DE ÉVORA – g.U.
45. QUEIJO DE NISA – g.U.
46. QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA – g.g.A.
47. QUEIJO SERPA – g.U.

Quelle: Gastronomische Speisekarte aus Alentejo