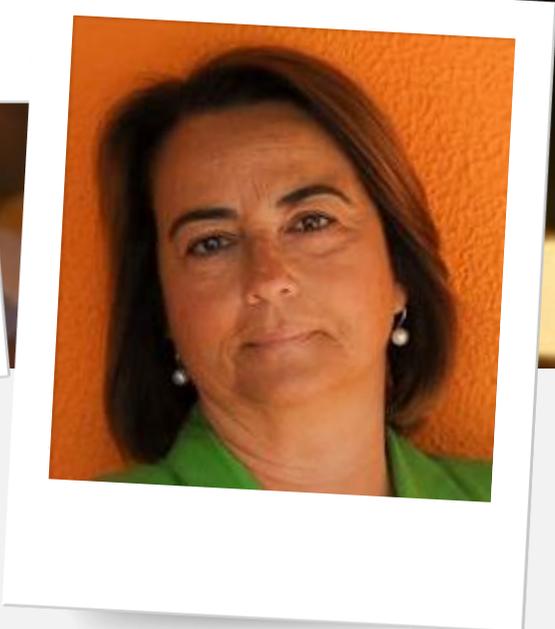


Este Natal ofereça o melhor.

Cabazes criados por mim e que refletem as minhas escolhas para o Natal. Todos os produtos são de produtores nacionais sustentáveis, sendo muitos artesanais e fora do âmbito das grandes superfícies. No interior de cada cabaz junto algumas notas que remetem para a sua melhor utilização, tal como procuro fazer em minha casa. Que possam ajudar a tornar o Natal de cada um mais saboroso e feliz são os meus desejos.

Fátima Moura

Gastrónoma, escritora e investigadora da alimentação



Cabaz Terminar em glória

1 garrafa de vinho do Porto 10 anos Quinta da Pacheca

1 dúzia de rebuçados de ovo de Portalegre

1 queijo de ovelha Serra da Estrela DOP São Gião

60 euros + IVA



Este fantástico Porto da Quinta da Pacheca é um Tawny com 10 Anos, envelhecido em cascos de carvalho, onde adquire a sua característica cor. Deve ser servido em copos pequenos e com pé para se sentir os seus aromas de frutos secos e as notas de chocolate e caramelo, complementadas pelas da madeira das barricas de carvalho onde envelheceu. Deve ser bebido à temperatura de 14°C. É ideal para acompanhar o queijo de São Gião, um Serra da Estrela DOP, de sabor suave e limpo, com algum toque de acidez. É feito com o leite de ovelha Bordaleira da Serra da Estrela, na Quinta do Tinte, na região de Seia, acrescentando-se-lhe apenas sal e flor de cardo. Abra-se normalmente, com uma faca, a menos que a pasta esteja muito mole. Neste caso, abra-se-lhe uma tampa em cima e retira-se à colher.

Os rebuçados de ovo de Portalegre são uma das maravilhas da nossa doçaria. Estes vêm das mãos de uma doceira local que os produz de forma completamente artesanal. Para desfrutar no fim da refeição, com um gole de vinho do Porto.

Cabaz Melhores companheiros



- 1 garrafa de vinho tinto Quinta do Espírito Santo Reserva
- 1 garrafa de azeite virgem extra Monte de Portugal Natura
- 2 queijos de ovelha das Beiras
- ½ dúzia de rebuçados de ovo de Portalegre

30 euros + IVA

Aberto este tinto da região de Lisboa, mundialmente premiado, aprecia-se a sua lindíssima cor rubi e os seus aromas a frutos vermelhos, canela, baunilha e chocolate. Os magníficos queijinhos de ovelha das Beiras, de pasta amanteigada, devem ser retirados do frigorífico 30 a 60 minutos antes e devem ser servidos à temperatura ambiente. São perfeitos para acompanhar o vinho. O azeite Monte de Portugal, de Montargil, Alto Alentejo, é proveniente de azeitonas da variedade Cobrançosa, tem um trazo levemente picante e ácido que o torna ideal para regar as postas de bacalhau da ceia. A terminar, os rebuçados artesanais de ovo de Portalegre deixam a boca adoçada.

Cabaz

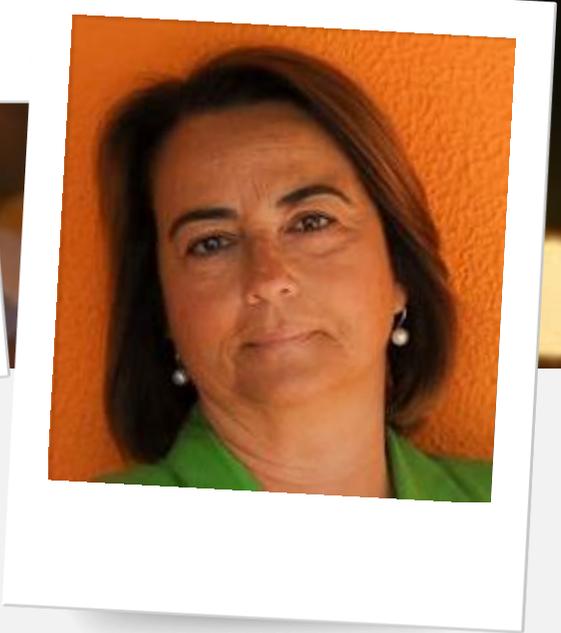
Começar da melhor forma



- 1 garrafa de vinho OMG Tinto Casa Santos Lima
 - 1 queijo de ovelha da Beira
 - 1 embalagem de painho alentejano
 - 2 “miminhos”: rebuçados de ovo de Portalegre
- 17 euros + IVA**

Neste cabaz encontra a melhor forma de começar a sua refeição de Natal. Um vinho tinto da região de Lisboa, mundialmente premiado, com uma lindíssima cor rubi escuro e aromas a fruta madura, chocolate e especiarias provenientes do seu estágio em barricas de carvalho. Encontra também um queijo e painho que devem ser servidos à temperatura ambiente (devem retirar-se do frigorífico 30 a 60 minutos antes). O queijo é de ovelha, proveniente das Beiras, e apresenta textura amanteigada. Os dois “miminhos” são a surpresa para o fim da refeição: rebuçados de ovo de Portalegre, feitos artesanalmente por uma doceira local e vendidos avulso, no mercado de Portalegre.

Dê um presente com sabor nacional.



Encomende já os seus cabazes para que cheguem a tempo dos seus clientes, fornecedores ou parceiros, amigos ou familiares desfrutarem destes sabores na celebração de Natal.

ENCOMENDAS ATÉ DIA 7 DE DEZEMBRO 2020

Fátima Moura: +351 934 850 594 | fatimapaismoura@gmail.com ou Teresa Santos: +351 915 721 955 | teresasantos70@gmail.com