



Porminho

Carne de Porco
BACON CUBOS
Pequenos cubos de Lard Furné

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção: 100g
Energia: 1000 kcal
Lipídios: 10g
Proteínas: 10g
Carboidratos: 10g
Fibra: 10g
Sódio: 10g

Porminho

CATÁLOGO

CATALOG | CATALOGUE

Porminho

Carne de Porco
FIAMBRE da PERNA CUBOS
Pequenos cubos de Jambon Coif

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção: 100g
Energia: 1000 kcal
Lipídios: 10g
Proteínas: 10g
Carboidratos: 10g
Fibra: 10g
Sódio: 10g

Porminho

Carne de Porco
PEPPERONI Rodelas
Tranqueiros de Pepperoni

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção: 100g
Energia: 1000 kcal
Lipídios: 10g
Proteínas: 10g
Carboidratos: 10g
Fibra: 10g
Sódio: 10g

2x75g

Índice

INDEX | INDEX

02 **ÍNDICE** . INDEX . INDEX

04 **INTRODUÇÃO** . INTRODUCTION . INTRODUCTION

PRODUTOS DE LINEAR . SELF SERVICE . LIBRE SERVICE

06 **GOURMET** . GOURMET . GOURMET

08 **MINI SNACKS DE CHOURIÇO ILUSTRE** . Mini snacks of "Ilustre" Cured Sausage . Mini snacks de Saucisse Sèche "Ilustre"
MINI SNACKS DE SALSICHÃO FINO . Mini snacks of Cured Paprika Sausage . Mini snacks de Saucisson Sec Fin

09 **CHOURIÇO ILUSTRE** . "Ilustre" Cured Sausage . Saucisse Sèche "Ilustre"
SALSICHÃO FINO . Cured Paprika Sausage . Saucisson Sec Fin

10 **CABEÇO DO LOMBO** . Cured Loin End . Carré Sec

11 **PRESUNTO RESERVA** . "Reserva" Cured Ham . Jambon Sec "Reserva"
SALAME . Salami . Salami

LINHA CULINÁRIA . CULINARY LINE . LIGNE CULINAIRE

13 **BACON CUBOS** . Cubes of Bacon . Petits Cubes de Lard Fumé

FIAMBRE DA PERNA CUBOS . Cubes of Cooked Ham . Petits Cubes de Jambon Cuit
PRESUNTO CUBOS . Cubes of Cured Ham . Petits Cubes de Jambon Sec
CHOURIÇO CUBOS . Cubes of "Chorizo" Sausage . Petits Cubes de Saucisse Fumée
CHOURIÇO RODELAS . Slices of "Chorizo" Sausage . Tranches de Saucisse Fumée
LINGUIÇA RODELAS . Slices of Smoked Longaniza Sausage . Tranches de Longanisse
PEPPERONI RODELAS . Slices of Pepperoni . Tranches de Pepperoni

LINHA PREÇO AMIGO . "Preço Amigo" LINE . LIGNE "Preço Amigo"

17 **SALAME** . Salami . Salami

BACON EXTRA . Bacon Extra . Lard Fumé Extra
PAIO YORK . Smoked York Sausage . Filet d'York Fumé
PAIO DO LOMBO . Smoked Loin Sausage . Filet de Carré Fumé
CHOURIÇÃO EXTRA . Large "Chorizo" Extra . Gros "Chorizo" Extra

PRESUNTO . Cured Ham . Jambon Sec
FIAMBRE DA PERNA . Cooked Ham . Jambon Cuit
PEITO DE PERU . Turkey Breast . Jambon de Dinde
MORTADELA . Mortadella . Mortadelle
MORTADELA COM AZEITONAS . Mortadella with Olives . Mortadelle aux Olives

20 **LINHA STANDARD** . STANDARD LINE . LIGNE STANDARD

22 **FIAMBRE DA PERNA EXTRA (FATIAS EXTRA FINAS)** . Cooked Ham Extra (Extra Thin Slices) . Jambon Cuit Extra (Tranches Extra Fines)

23 **FIAMBRE DA PERNA EXTRA** . Cooked Ham Extra . Jambon Cuit Extra
PEITO DE PERU . Turkey Breast . Jambon de Dinde

PAIO YORK . Smoked York Sausage . Filet d'York Fumé
25 **BACON EXTRA** . Bacon Extra . Lard Fumé Extra
CHOURIÇÃO . Large "Chorizo" . Gros "Chorizo"
PRESUNTO . Cured Ham . Jambon Sec

26 **DIVERSOS** . SEVERAL . DIVERS

28 **BACON EXTRA NACOS** . Bacon Extra Morsel . Lard Fumé Extra Morceau

SALPICÃO . Smoked Lean Meat Sausage . Saucisson de Viande Maigre Fumé
29 **SALPICÃO EXTRA** . Smoked Lean Meat Sausage Extra . Saucisson de Viande Maigre Fumé Extra
LINGUIÇA PICANTE . Spicy Smoked Longaniza Sausage . Longanisse Épicée
LINGUIÇA . Smoked Longaniza Sausage . Longanisse

30 **CHOURIÇO DE CARNE EXTRA** . Chorizo Sausage Extra . Saucisse Fumée Extra
MORCELA FUMADA . Smoked Black Pudding . Boudin Noir
FARINHEIRA . Flour Sausage . Boudin à la Farine

31 **CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE** . Chorizo Sausage . Saucisse Fumée
CHOURIÇO DE VINHO . Chorizo Wine Sausage . Saucisse au Vin Rouge Fumée

32 **CABEÇA FUMADA** . Smoked Pork Deboned Head . Tête de Porc Fumée
PERNIL FUMADO . Smoked Hind Hock . Jambonneau de Porc Fumé
BANHA DE PORCO . Pork Lard . Saindoux

FILETE AFIAMBRADO MINI . Rolled Ham Mini . Jambon Roulé Mini
MORTADELA MINI . Mortadella Mini . Mortadelle Mini
33 **MORTADELA COM AZEITONAS MINI** . Mortadella with Olives Mini . Mortadelle aux Olives Mini
SALSICHA CHURRASCO . Barbecue Sausage . Saucisse Barbecue
SALSICHA CHURRASCO PICANTE . Spiced Barbecue Sausage . Saucisse Barbecue Épicée

34 **PRODUTOS DE BALCÃO** . AT THE COUNTER . AU COMPTOIR

FIAMBRES . COOKED HAM . JAMBON CUIT

36 **FIAMBRE DA PERNA EXTRA** . Cooked Ham Extra . Jambon Cuit Extra

37 **FIAMBRE DA PERNA** . Cooked Ham . Jambon Cuit

38 **FIAMBRE BOM GOSTO** . "Bom Gosto" Cooked Ham . "Bom Gosto" Jambon Cuit
FIAMBRE VALE DA GARÇA . "Vale da Garça" Cooked Ham . "Vale da Garça" Jambon Cuit

40 **FIAMBRE SOUTO BRAVO** . "Souto Bravo" Cooked Ham . "Souto Bravo" Jambon Cuit

41 **FIAMBRE SANDWICH** . Sandwich Cooked Ham . Jambon Sandwich
PEITO DE PERU . Turkey Breast . Jambon de Dinde

BACON EXTRA . Bacon Extra . Lard Fumé Extra
43 **BACON SEM COURATO 1/2** . Rindless Bacon 1/2 . Lard Fumé Découenné 1/2
BACON HORECA . Bacon Horeca . Lard Fumé Horeca

MORTADELA . Mortadella . Mortadelle
MORTADELA COM AZEITONAS . Mortadella with Olives . Mortadelle aux Olives
FILETE AFIAMBRADO . Rolled Ham . Jambon Roulé
44 **PRESUNTO SEM OSSO** . Cured Ham Without Bone . Jambon Sec sans l'Os
PAIO YORK 1/2 . Smoked York Sausage 1/2 . Filet d'York Fumé 1/2
PAIO DO LOMBO 1/2 . Smoked Loin Sausage 1/2 . Filet de Carré Fumé 1/2
PÁ FUMADA . Smoked Shoulder . Épaule Fumée

CHOURIÇÃO EXTRA . Large "Chorizo" Extra . Gros "Chorizo" Extra
CHOURIÇÃO . Large "Chorizo" . Gros "Chorizo"

45 **SALAME** . Salami . Salami
CHOURIÇÃO SANDWICH . Sandwich Large "Chorizo" . Gros "Chorizo" Sandwich
SALSICHA CHURRASCO . Barbecue Sausage . Saucisse Barbecue
LINGUIÇA . Smoked Longaniza Sausage . Longanisse

46 **CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE** . Chorizo Sausage . Saucisse Fumée

CHOURIÇO DE CARNE EXTRA . Chorizo Sausage Extra . Saucisse Fumée Extra
CHOURIÇO DE VINHO . Chorizo Wine Sausage . Saucisse au Vin Rouge Fumée

47 **FARINHEIRA** . Flour Sausage . Boudin à la Farine
MORCELA FUMADA . Smoked Black Pudding . Boudin Noir

48 **PRODUTOS HORECA** . HORECA PRODUCTS . PRODUITS HORECA

LINHA PROFISSIONAL . PROFESSIONAL LINE . LIGNE PROFESSIONNELLE

50 **BACON EXTRA FATIAS** . Bacon Extra . Lard Fumé Extra

FIAMBRE DA PERNA EXTRA FATIAS . Cooked Ham Extra . Jambon Cuit Extra
FIAMBRE DA PÁ FATIAS . Cooked Shoulder . Épaule Cuite
FIAMBRE CORRENTE FATIAS (18x11cm) . Cooked Ham . Jambon Cuit
51 **CHOURIÇÃO FATIAS** . Large "Chorizo" . Gros "Chorizo"
CHOURIÇO FATIAS . Chorizo Sausage . Saucisse Fumée
SALAME FATIAS . Salami . Salami
PRESUNTO FATIAS . Cured Ham . Jambon Sec
PEITO DE PERU FATIAS . Turkey Breast . Jambon de Dinde

PEPPERONI RODELAS . Slices of Pepperoni . Tranches de Pepperoni
BACON CUBOS . Cubes of Bacon . Petits Cubes de Lard Fumé
52 **CHOURIÇO CUBOS** . Cubes of "Chorizo" Sausage . Petits Cubes de Saucisse Fumée
FIAMBRE CORRENTE FATIAS (18x11cm) . Cooked Ham . Jambon Cuit
FIAMBRE CORRENTE PALITOS . Stripes of Cooked Ham . Bandes de Jambon Cuit

MORTADELA PALITOS . Stripes of Mortadella . Bandes de Mortadelle
LINGUIÇA FATIAS . Smoked Longaniza Sausage . Longanisse

53 **BACON HORECA FATIAS** . Bacon Horeca . Lard Fumé Horeca
FIAMBRE CORRENTE FATIAS (11x11cm) . Cooked Ham . Jambon Cuit
CHOURIÇÃO SANDWICH FATIAS . Sandwich Large "Chorizo" . Gros "Chorizo" Sandwich

PRODUTOS HORECA . HORECA PRODUCTS . PRODUITS HORECA

54 **BANHA DE PORCO** . Pork Lard . Saindoux

55 **CERTIFICAÇÕES** . CERTIFICATIONS . CERTIFICATIONS

A PORMINHO HOJE



Tendo a nossa fundação ocorrido em 1984, somos, hoje, um dos principais players no mercado português da charcutaria. Detemos já uma assinalável presença no mercado internacional, onde crescemos sustentadamente.

Com a nova unidade produtiva, que inaugurámos em 2022, passamos a contar com mais 25000 m2 de área de trabalho, totalizando agora cerca de 35000 m2 de área, para o desenvolvimento da nossa atividade.

Um crescimento, que foi acompanhado pelo reforço significativo em equipamentos tecnológicos de vanguarda e que conta com uma equipa profissional com cerca de 300 técnicos.

A empresa destaca-se pelo foco na inovação e pelo investimento contínuo no futuro, apostando em infraestruturas, equipamentos, modernização tecnológica, pesquisa de produto, melhoria de qualidade, formação técnica, recursos humanos, segurança

alimentar, certificação de produtos e processos, marca, imagem e política de sustentabilidade.

A nossa presença na distribuição cobre integralmente o território português, abrangendo todos os segmentos de clientes e ganhando volume no mercado externo, com a distribuição das nossas marcas em vários continentes.

As nossas gamas de produtos abrangem várias áreas de negócio, cobrindo sectorialmente a oferta em B2C, bem como nas áreas de negócio de B2B. Ofertas especificamente desenvolvidas para o setor Horeca, Food Service e Mdd, onde o nosso portfólio de experiência acumulada é fator de diferenciação e referência de relevo.

Somos uma empresa, cuja marca é reconhecida pela capacidade de resposta à natureza específica da procura de cada cliente, em cada momento e em cada lugar, assumindo o desafio de ser a melhor opção, entre o valor dos seus produtos e o retorno da expectativa dos consumidores.

Since our foundation, that took place in 1984, we are today one of the main players in the Portuguese Charcuterie market as well as we have a remarkable presence in the international market, where we have been growing sustainably over time. With the new production unit, we now have an additional of 25,000 m2 work area, totalizing around 35,000 m2 for the development of our activity, a growth combined by significant reinforcement in state-of-art equipment and a professional team of around 300 technicians.

The company stands out for its focus on innovation and continuous investment on the future: infrastructure, equipment, technological modernization, product research, quality improvement, technical training, human resources, food safety, product and process certification, brand, image and sustainability policy.



Notre fondation est ouverte en 1984 et nous sommes aujourd'hui un des principaux joueurs dans le marché portugais de charcuterie. On détient déjà une présence très stable dans le marché international, où on a crû durablement. Avec notre nouvelle unité productive, qu'on a inaugurée en 2022, on compte déjà avec 25000m2 d'espace de travail, et dans ce moment, on a déjà 35000km d'espace, pour le développement de notre activité.

Une croissance qu'a été accompagné pour un renfort significatif en équipements technologiques d'avant-garde et qui compte avec une équipe professionnelle avec environ 300 techniciens.

Notre entreprise a comme propos l'innovation et l'investissement continue à l'avenir, en se concentrant en des infrastructures, équipements, modernisation technologique, recherche de produit, amélioration de qualité, formation technique, recours humaines, salubrité des aliments, certification de produit et procédures, marque, image et politique de durabilité.

Notre présence dans la distribution couvre pleinement le territoire portugais : on couvre tous les segments de clients et

Our distribution fully covers the Portuguese territory, in all customer segments, gaining volume in the foreign market with the distribution of our brands on several continents.

Our ranges cover several business areas, from B2C to B2B offer, specifically developed for the Horeca Food Service and MDD sector, where our portfolio, of accumulated experience, is a factor of differentiation and relief reference.

We are a company whose brands are recognized for their ability to respond to the specific nature of each customer's demand, at every moment and every place, assuming the challenge of being the best option between the value of our products and the return on consumers expectations.

on gagne volume dans le marché externe avec la distribution de nos marques en plusieurs continents.

Nos palettes de produits comprennent plusieurs affaires, couvrant sectoriellement l'offre en B2C, aussi comme dans les affaires de B2B. Ces offertes ont été spécifiquement développées pour le secteur Horeca, Food Service et Mdd, où notre portefeuille d'expérience accumulée est le facteur de différenciation et référence particulière.

Nous sommes une entreprise avec une marque qui est reconnue pour sa capacité de réponse aux nécessités spécifiques de chaque client, en chaque moment et en chaque place, nous assumons le défi d'être la meilleure option entre la valeur de nos produits et le retour des attentes des consommateurs.





**PRESUNTO
RESERVA**
RESERVA CURED HAM
JAMBON SEC "RESERVA"

**CABEÇO
DO LOMBO**
CURED LOIN END
JAMBON SEC



Class Gourmet



*Class
Gourmet*

SALAM
SALAMI / SALAMI



Porminho®



Class Gourmet



MINI SNACKS DE CHOURIÇO ILUSTRE
Mini Snacks of "Ilustre" Cured Sausage
Mini Snacks de Saucisse Sèche "Ilustre"

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSG1510	100g	14	150	0-15°C

EAN 560 4925 01510 8

MINI SNACKS DE SALSICHÃO FINO
Mini Snacks of Cured Paprika Sausage
Mini Snacks de Saucisson Sec Fin

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSG1511	100g	14	150	0-15°C

EAN 560 4925 01511 5



CHOURIÇO ILUSTRE
"Ilustre" Cured Sausage
Saucisse Sèche "Ilustre"

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSG1503	190g	12	180	0-15°C

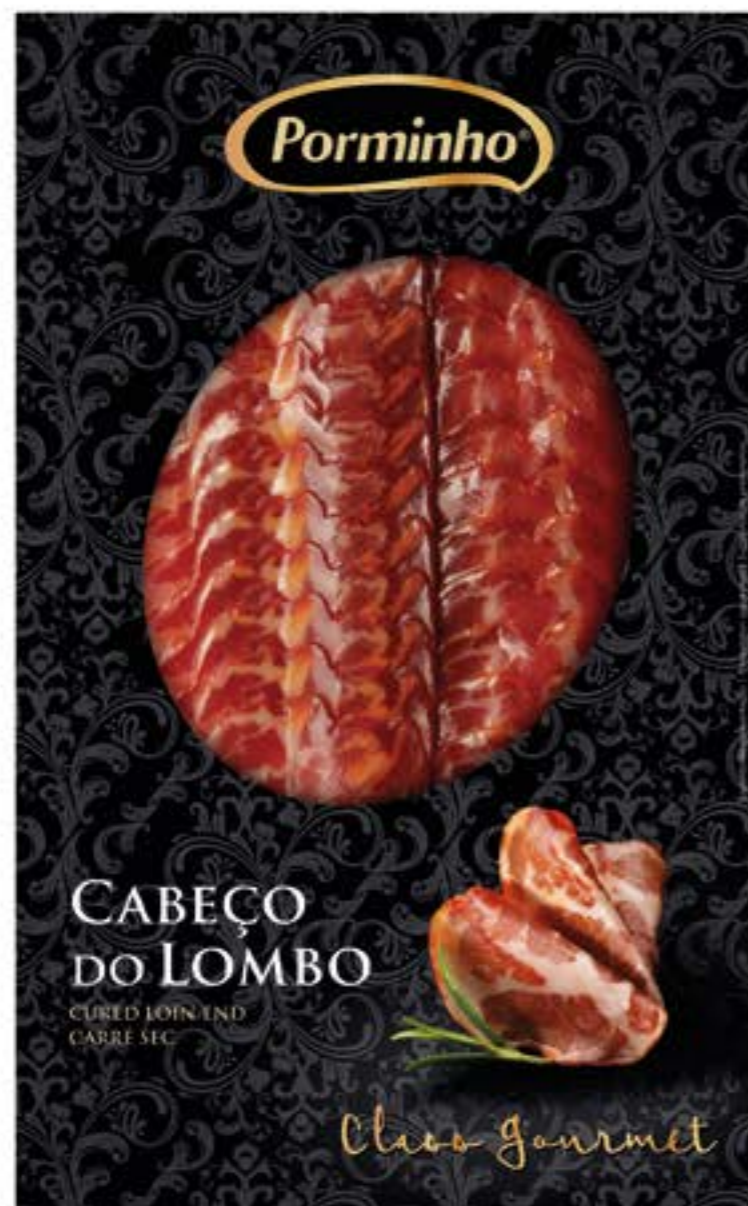
EAN 560 4925 01503 0



SALSICHÃO FINO
Cured Paprika Sausage
Saucisson Sec Fin

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSG1504	190g	12	180	0-15°C

EAN 560 4925 01504 7



CABEÇO DO LOMBO
Cured Loin End | Carré Sec

Cod.	Kg	Un	1	°C	EAN
FTG1101	100g	12	180	0-5°C	560 4925 01101 8

A linha Gourmet Porminho, destaca-se pela alta qualidade dos ingredientes e pelo particular cuidado na preparação destes produtos. Fruto de um trabalho lento e minucioso, nascem produtos que são portadores de sabores e aromas apurados, plenos de sofisticação e exclusivos, perfeitos para ocasiões especiais ou para aqueles que valorizam a excelência gastronómica.

The Gourmet Porminho line stands out for the high quality of the ingredients and the particular care taken in the preparation of these products. As a result of slow and meticulous work, products are created with refined flavours and aromas, full of sophistication and exclusivity, perfect for special occasions for those who value gastronomic excellence.

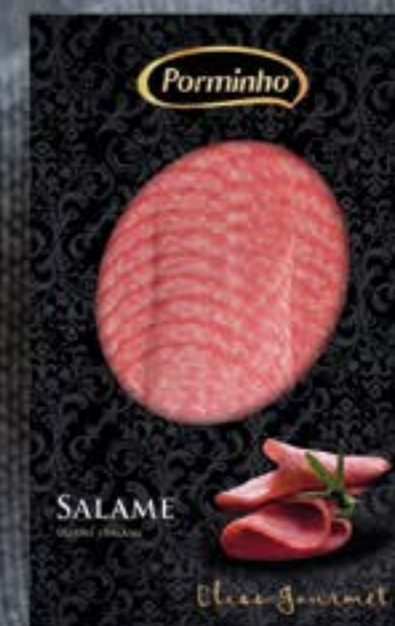
La ligne gourmet Porminho se démarque pour la haute qualité des ingrédients et pour la particulière attention mis dans la préparation de ces produits. Dérivant d'un travail lent et minutieux, sont nés produits porteurs de saveur et odeurs très apurés, pleins de sophistication et exclusives, parfaits pour des occasions spéciales ou pour ceux qui valorisent l'excellence gastronomique.

Class Gourmet



PRESUNTO RESERVA
"Reserva" Cured Ham
Jambon Sec "Reserva"

Cod.	Kg	Un	1	°C	EAN
FTG1100	100g	12	120	0-5°C	560 4925 01100 1



SALAME
Salami
Salami

Cod.	Kg	Un	1	°C	EAN
FTG1102	100g	12	180	0-5°C	560 4925 01102 5



linha
Culinária



Porminho

linha
Culinária

BACON
CUBOS

Petits cubes de Lard Fumé

PT Ingredientes: Carne desossada, sal, açúcar, proteína de soja, extrato de levedura (E301), E422, pectinato (E402), estabilizante (E316), pimenta, óleo e conservantes (E202). Embalado em atmosfera protetora. Não contém glúten. Não contém lactose. Após abertos, consumir até 7 dias. PT Ingredientes: Carne desossada, sal, açúcar, proteína de soja, extrato de levedura (E301), E422, pectinato (E402), estabilizante (E316), pimenta, óleo e conservantes (E202). Embalado em atmosfera protetora. Não contém glúten. Não contém lactose. Após abertos, consumir até 7 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção: 100g	
Energia: Exatidão	912 kJ/219 kcal
Lípidos: Gorduras	16 g
dos quais Saturados: diet Sólidos	5,9 g
Hidratos de carbono: Glúcidos	1,6 g
dos quais Açúcares: diet Sólidos	1,2 g
Proteínas: Proteínas	17 g
Sel: Sal	3,2 g

Conservar entre 0°C e 5°C | Conserver entre 0°C et 5°C
Consumir de preferência antes de 7 dias (voir limite de validité)
À consommer de préférence avant le / voir le décalé de l'étiquette



Peso Líquido
Poids Net: 2x75g

Porminho Alimentação, S.A. Av. Agulhas 228
4734-907 • V. R. Formosa • Portugal • www.porminho.pt

PT
N 3630
CE



BACON CUBOS
Cubes of Bacon
Petits Cubes de Lard Fumé

Cod.	Kg	Un	1	°C	EAN
FTS1025	2x75g	12	60	0-5°C	560 4925 01025 7

Esta gama apresenta uma linha de produtos de conveniência, direcionada a um segmento de consumo de grande dinâmica e crescimento, quer no plano do negócio B2C, quer ainda em B2B. Do ponto de vista do consumidor, apresenta extraordinárias vantagens de conforto, eficiência e rentabilidade.

VANTAGENS DA SUA FORMA DE APRESENTAÇÃO:

- Alinhamento com as novas tendências de embalagem no mercado para esta gama, com as vantagens que isso representa para o PV.
- Melhor capacidade de exposição da embalagem no ponto de venda.
- Rentabilização do espaço com utilização da nova embalagem, permitindo o reforço do número de referências, na mesma frente de exposição.
- Reforço do caráter ecológico da embalagem - diminuição significativa da quantidade de plástico utilizado.
- Melhoria na conservação do produto, após abertura da embalagem.

This range features a line of convenience products aimed at a highly dynamic and growing consumer segment, both in terms of B2C and B2B business. From the consumer's point of view, it offers extraordinary advantages in comfort, efficiency and profitability.

ADVANTAGES OF IT'S PRESENTATION:

- Alignment with new packaging trends in the market for this range, with the advantages this represents for PV.
- Better display capacity of the packaging at the point of sale.
- Making use of the space with the use of new packaging, allowing the reinforcement of the number of references, in the same exhibition front.
- Reinforcement of the packaging's ecological nature - significant reduction in the amount of plastic used.
- Improved product conservation after opening the package.

Cette palette présente une ligne de produits de convenance, destinée à segments de consommation de grande dynamique et grandissement, bien le plan d'affaires B2C et bien le plan d'affaires B2B. Du pont de vue du consommateur, la palette présente des avantages extraordinaires de confort, efficacité et de rentabilité.

AVANTAGES DANS SON FORMAT DE PRÉSENTATION:

- Être conforme les nouvelles tendances d'emballage dans le marché pour cette palette, avec les avantages que se les appasant pour le PV.
- Meilleure capacité d'exposition d'emballage dans le point de vent.
- Rentabilisation de l'espace avec l'utilisation du nouvel emballage, en permettant le renfort d'un numéro de références dans le même front d'exposition.
- Renfort du caractère écologique de l'emballage - diminution significative de la quantité de plastique utilisée.
- Amélioration de la conservation du produit, après l'ouverture de l'emballage.



FIAMBRE DA PERNA CUBOS
Cubes of Cooked Ham
Petits Cubes de Jambon Cuit

Cod.	Kg	Un	1	°C
FTS1022	2x75g	12	45	0-5°C
EAN 560 4925 01022 6				



PRESUNTO CUBOS
Cubes of Cured Ham
Petits Cubes de Jambon Sec

Cod.	Kg	Un	1	°C
FTS1028	2x75g	12	90	0-5°C
EAN 560 4925 01028 8				



CHOURIÇO CUBOS
Cubes of "Chorizo" Sausage
Petits Cubes de Saucisse Fumée

Cod.	Kg	Un	1	°C
FTS1029	2x75g	12	60	0-5°C
EAN 560 4925 01029 5				



CHOURIÇO RODELAS
Slices of "Chorizo" Sausage
Tranches de Saucisse Fumée

Cod.	Kg	Un	1	°C
FTS1017	2x75g	12	90	0-5°C
EAN 560 4925 01017 2				



LINGUIÇA RODELAS
Slices of Smoked Longaniza Sausage
Tranches de Longanisse

Cod.	Kg	Un	1	°C
FTS1023	2x75g	12	90	0-5°C
EAN 560 4925 01023 3				



PEPPERONI RODELAS
Slices of Pepperoni
Tranches de Pepperoni

Cod.	Kg	Un	1	°C
FTS1027	2x75g	12	90	0-5°C
EAN 560 4925 01027 1				

Na Porminho procuramos, em cada momento, melhorar a nossa oferta, dando melhores e mais adequadas respostas aos nossos clientes, interpretar e prover soluções ajustadas às múltiplas necessidades do mercado.

OFERTA UNIDOSE PARA CONSUMO INTEGRAL

Eliminação de desperdício.

Diminuição das necessidades de conservação.

Racionalização na quantidade oferecida para um consumo imediato.

Ajustamento da oferta às novas tendências de consumo.

Reprodução integral da frescura “acabado de cortar” no momento de consumo.

At Porminho, we constantly seek to improve our offer, providing better and more appropriate responses to our customers, interpreting and providing solutions tailored to the multiple needs of the market.

UNIDOSE OFFER FOR WHOLE CONSUMPTION

Waste elimination.

Decreased conservation needs.

Rationalization in the quantity offered, for immediate consumption

Adjustment of supply to new consumer trends

Integral reproduction of the “freshly cut” freshness at the time of consumption.

Chez Porminho, on cherche à chaque moment améliorer notre offre, en donnant nos clients les réponses les plus appropriés, en interprétant et prouvant des solutions adaptées à la multiplicité du marché.

OFFERT UNIDOSE POUR CONSOMMATION INTÉGRAL

Élimination de gaspillage.

Diminution des besoins de conservation.

Rationalisation de la quantité offrit pour une consommation immédiate.

Ajustement de l'offre pour des nouvelles tendances de consommation.

Reproduction intégrale de la fraîcheur « finit de couper » dans le moment de consommation.



PREÇO COMPETITIVO, PREÇO AMIGO.

UMA GAMA DE CONVENIÊNCIA PARA OS NOVOS DESAFIOS DE CONSUMO.



80g SALAME

PT Ingredientes: Carne e gordura de suínos (78%), sal, fósforo, nitrito de sódio, nitrosos (E249), amido modificado (E146) e conservantes (E250, E252).
FR Ingrédients: Viande et gras de porc (78%), sel, phosphate, nitrite de sodium, nitroses (E249), amidon modifié (E146) et conservateurs (E250, E252).

PT Conservar entre 0°C e 5°C. Evitar a exposição prolongada à luz solar, manter refrigerado até ao momento de consumo e consumir de imediato em 3 dias.

FR Conserver entre 0°C et 5°C. Éviter une exposition prolongée à la lumière, conserver réfrigéré jusqu'au moment de consommation et consommer de préférence en 3 jours.

Conservar de preferência entre 0 e 5°C. Evitar a exposição prolongada à luz solar e consumir de imediato.

Consommer de préférence entre 0 et 5°C. Éviter l'exposition prolongée à la lumière et consommer de préférence de suite.



Porminho Alimentaria, S.A.
Av. 259 • 4744-801 • V. N. Formosa
Portugal • www.porminho.pt

SALAME
Salami | Salami

Cod.	Kg	Un	1	°C	EAN
FTC1054	80g	20	90	0-5°C	560 4925 01054 7



BACON EXTRA
Bacon Extra
Lard Fumé Extra

Cod. FTC1050
Kg 80g Un 20 1 90 0-5°C
EAN 560 4925 01050 9



PAIO YORK
Smoked York Sausage
Filet d'York Fumé

Cod. FTC1053
Kg 80g Un 20 1 60 0-5°C
EAN 560 4925 01053 0



PAIO DO LOMBO
Smoked Loin Sausage
Filet de Carré Fumé

Cod. FTC1052
Kg 80g Un 20 1 60 0-5°C
EAN 560 4925 01052 3



PRESUNTO
Cured Ham
Jambon Sec

Cod. FTC1055
Kg 80g Un 20 1 150 0-5°C
EAN 560 4925 01055 4



FIAMBRE DA PERNA
Cooked Ham
Jambon Cuit

Cod. FTC1056
Kg 100g Un 20 1 45 0-5°C
EAN 560 4925 01056 1



PEITO DE PERU
Turkey Breast
Jambon de Dinde

Cod. FTC1057
Kg 100g Un 20 1 40 0-5°C
EAN 560 4925 01057 8



CHOURIÇO EXTRA
Large "Chorizo" Extra
Gros "Chorizo" Extra

Cod. FTC1051
Kg 80g Un 20 1 90 0-5°C
EAN 560 4925 01051 6



MORTADELA
Mortadella
Mortadelle

Cod. FTC1058
Kg 120g Un 15 1 60 0-5°C
EAN 560 4925 01058 5



MORTADELA COM AZEITONAS
Mortadella with Olives
Mortadelle aux Olives

Cod. FTC1059
Kg 120g Un 15 1 60 0-5°C
EAN 560 4925 01059 2



Linha STANDARD

STANDARD





FIAMBRE DA PERNA EXTRA (FATIAS EXTRA FINAS)
Cooked Ham Extra (Extra Thin Slices)
Jambon Cuit Extra (Tranches Extra Fines)

Cod. FTS1001 Kg 150g Un 8 45 0-5°C EAN 560 4925 010011



FIAMBRE DA PERNA EXTRA
Cooked Ham Extra
Jambon Cuit Extra

Cod. FTS1000 Kg 150g Un 10 45 0-5°C EAN 560 4925 010004



PEITO DE PERU
Turkey Breast
Jambon de Dinde

Cod. FTS1003 Kg 150g Un 8 45 0-5°C EAN 560 4925 010035





FATIADOS

STANDARD

Uma vasta e diversificada gama, que proporciona toda a conveniência do produto pronto a consumir. Embalado na quantidade ajustada à manutenção de todas as condições de frescura do produto acabado de cortar. Abertura fácil.

A wide and diversified range that offers all the convenience of a ready-to-eat product. Packaged in the quantity adjusted to maintain all the freshness conditions of the product just cut. Easy opening.

Une gamme large et diversifiée qui offre toute la commodité d'un produit prêt-à-manger. Conditionné dans la quantité ajustée pour maintenir toutes les conditions de fraîcheur du produit juste coupé.

Ouverture facile.



PAIO YORK
Smoked York Sausage
Filet d'York Fumé

Cod. FTS1006 Kg 150g Un 10 1 60 0-5°C

EAN 560 4925 01006 6



BACON EXTRA
Bacon Extra
Lard Fumé Extra

Cod. FTS1008 Kg 150g Un 10 1 90 0-5°C

EAN 560 4925 01008 0



CHOURIÇÃO
Large "Chorizo"
Gros "Chorizo"

Cod. FTS1015 Kg 150g Un 10 1 90 0-5°C

EAN 560 4925 01015 8



PRESUNTO
Cured Ham
Jambon Sec

Cod. FTS1012 Kg 150g Un 10 1 150 0-5°C

EAN 560 4925 01012 7

DIVERSOS

SEVERAL . DIVERS





BACON EXTRA NACOS
Bacon Extra Morsel
Lard Fumé Extra Morceau

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSS348	200g	20	120	0-5°C

EAN 560 4925 00348 8



SALPICÃO
Smoked Lean Meat Sausage
Saucisson de Viande Maigre Fumé

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSS318	270g	12	150	0-15°C

EAN 560 4925 00318 1



SALPICÃO EXTRA
Smoked Lean Meat Sausage Extra
Saucisson de Viande Maigre Fumé Extra

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSS334	≈ 330g	12	150	0-15°C

EAN 29 12967



LINGUIÇA PICANTE
Spicy Smoked Longaniza Sausage
Longanisse Épicée

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSS323	150g	20	150	0-15°C

EAN 560 4925 00323 5



LINGUIÇA
Smoked Longaniza Sausage
Longanisse

Cod.	Kg	Un	1	°C
LSS336	150g	20	150	0-15°C

EAN 560 4925 00336 5





CHOURIÇO DE CARNE EXTRA
Chorizo Sausage Extra
Saucisse Fumée Extra

Cod. LST380
Kg 180g
Un 15
1 150
0-15°C

EAN 560 4925 00380 8



MORCELA FUMADA
Smoked Black Pudding
Boudin Noir

Cod. LST379
Kg 180g
Un 15
1 150
0-15°C

EAN 560 4925 00379 2



FARINHEIRA
Flour Sausage
Boudin à la Farine

Cod. LST378
Kg 180g
Un 15
1 120
0-15°C

EAN 560 4925 00378 5



CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE
Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

Cod. LSS324
Kg 200g
Un 20
1 150
0-15°C

EAN 560 4925 00324 2



CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE
Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

Cod. LSS349
Kg 400g
Un 6
1 150
0-15°C

EAN 560 4925 00349 5



CHOURIÇO DE VINHO
Chorizo Wine Sausage
Saucisse au Vin Rouge Fumée

Cod. LSS327
Kg 200g
Un 20
1 150
0-15°C

EAN 560 4925 00327 3



CABEÇA FUMADA
Smoked Pork Deboned Head
Tête de Porc Fumée

Cod. LST370
Kg ≈0,990Kg
Un 6
1 150
0-15°C
EAN 29 56731



PERNIL FUMADO
Smoked Hind Hock
Jambonneau de Porc Fumé

Cod. LST371
Kg ≈1,180Kg
Un 4
1 150
0-15°C
EAN 29 46854



BANHA DE PORCO
Pork Lard
Saindoux

Cod. LSD501
Kg 230g
Un 24
1 180
0-5°C
EAN 560 4925 00501 7

FILETE AFIAMBRADO MINI
Rolled Ham Mini
Jambon Roulé Mini

Cod. LSS325
Kg 350g
Un 10
1 120
0-5°C
EAN 560 4925 00325 9



MORTADELA MINI
Mortadella Mini
Mortadelle Mini

Cod. LSS326
Kg 350g
Un 10
1 120
0-5°C
EAN 560 4925 00326 6



MORTADELA COM AZEITONAS MINI
Mortadella with Olives Mini
Mortadelle aux Olives Mini

Cod. LSS328
Kg 350g
Un 10
1 120
0-5°C
EAN 560 4925 00328 0



SALSICHA CHURRASCO
Barbecue Sausage
Saucisse Barbecue

Cod. LSS420
Kg 200g
Un 12
1 60
0-5°C
EAN 560 4925 00420 1



SALSICHA CHURRASCO PICANTE
Spiced Barbecue Sausage
Saucisse Barbecue Épicée

Cod. LSS421
Kg 200g
Un 12
1 60
0-5°C
EAN 560 4925 00421 8

Linha
Churrasco
BARBECUE line
BARBECUE ligne



Fiambres

COOKED HAM . JAMBON CUIT



Fiambres . Cooked Ham . Jambon Cuit

O Fiambre Perna Extra é um fiambre de classe superior e de qualidade extra. É o resultado de uma laboração feita com mil cuidados e com uma exigência de qualidade extrema, para obter o seu característico e delicado sabor, a sua textura macia, refinando todos os importantes componentes gustativos da sua pura matéria-prima.

The Cooked Ham Extra is a high class and extra quality ham.

It results from a work process made with the greatest care and extreme quality standard to achieve its typical and delicate flavour, its supple texture, refining all the important taste components of its pure feedstock.

Le Jambon Cuit Extra est un jambon de classe supérieur et d'une qualité extra.

Il est le résultat d'un travail effectué avec énormément de soins et d'une exigence d'extrême qualité, afin d'obtenir sa caractéristique et délicate saveur, sa texture très moelleuse, raffinant tous les composants gustatifs les plus importants de sa matière première.



FIAMBRE DA PERNA EXTRA GD
Cooked Ham Extra L | Jambon Cuit Extra G

Cod.	Kg	Un	T	°C	EAN
PES250	±5,480Kg	2	90	0-5°C	29 26622



FIAMBRE DA PERNA GD
Cooked Ham L | Jambon Cuit G

Cod.	Kg	Un	T	°C	EAN
PES254	±5,480Kg	2	90	0-5°C	29 26619



FIAMBRE DA PERNA EXTRA PQ
Cooked Ham Extra S | Jambon Cuit Extra P

Cod.	Kg	Un	T	°C	EAN
PES251	±3,470Kg	2	90	0-5°C	29 45891



FIAMBRE DA PERNA PQ
Cooked Ham S | Jambon Cuit P

Cod.	Kg	Un	T	°C	EAN
PES255	±3,470Kg	2	90	0-5°C	29 26620





FIAMBRE BOM GOSTO GD
"Bom Gosto" Cooked Ham L
Jambon Cuit "Bom Gosto" G

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES258	+5,480Kg	2	90	0-5°C
EAN 29 37826				



FIAMBRE BOM GOSTO PQ
"Bom Gosto" Cooked Ham S
Jambon Cuit "Bom Gosto" P

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES259	+3,470Kg	2	90	0-5°C
EAN 29 37827				



FIAMBRE VALE DA GARÇA GD
"Vale da Garça" Cooked Ham L
Jambon Cuit "Vale da Garça" G

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES264	+5,480Kg	2	90	0-5°C
EAN 29 56739				



FIAMBRE VALE DA GARÇA PQ
"Vale da Garça" Cooked Ham S
Jambon Cuit "Vale da Garça" P

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES265	+3,470Kg	2	90	0-5°C
EAN 29 56741				



FIAMBRE VALE DA GARÇA BR
"Vale da Garça" Cooked Ham B
Jambon Cuit "Vale da Garça" B

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES263	+3,185Kg	2	90	0-5°C
EAN 29 53638				

A nossa linha de fiambres, contempla ofertas ajustadas às mais diversas solicitações do mercado.

É constituída por um alargado leque de soluções em termos de composição, posicionamento, formatos e apresentação, na observação de elevados padrões de referência, de qualidade por gama.

Our line of ham includes offers tailored to the most diverse market requests.

It consists of a wide range of solutions in terms of composition, positioning, formats and presentation, in compliance with high quality reference, standards per range.

Notre gamme de jambons comprend des offres adaptées aux demandes les plus diverses du marché.

Il se compose d'une large gamme de solutions en termes de composition, de positionnement, de formats et de présentation, dans le respect de hauts standards de qualité de référence par gamme.

Fiambres

COOKED HAM . JAMBON CUIT





FIAMBRE SOUTO BRAVO GD
"Souto Bravo" Cooked Ham L
Jambon Cuit "Souto Bravo" G

Cod.	Kg	Un	1	°C
PEC244	±5,480Kg	2	90	0-5°C
EAN 29 10008				



FIAMBRE SOUTO BRAVO PQ
"Souto Bravo" Cooked Ham S
Jambon Cuit "Souto Bravo" P

Cod.	Kg	Un	1	°C
PEC245	±3,470Kg	2	90	0-5°C
EAN 29 10010				



FIAMBRE SANDWICH
Sandwich Cooked Ham
Jambon Sandwich

Cod.	Kg	Un	1	°C
PEC210	±3,185Kg	4	90	0-5°C
EAN 29 26623				



FIAMBRE SOUTO BRAVO BR
"Souto Bravo" Cooked Ham B
Jambon Cuit "Souto Bravo" B

Cod.	Kg	Un	1	°C
PEC246	±3,185Kg	4	90	0-5°C
EAN 29 44064				



PEITO DE PERU GD
Turkey Breast L
Jambon de Dinde G

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES252	±4,880Kg	1	90	0-5°C
EAN 29 12025				



PEITO DE PERU BR
Turkey Breast B
Jambon de Dinde B

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES253	±3,270Kg	2	90	0-5°C
EAN 29 12036				



por mim,
é com
Bacon

A alta qualidade deste produto, decorre da seleção atenta das peças que lhe dão origem e do nível de homogeneidade de tratamento no processo de fabrico. Daqui, resulta um produto que o mercado assume como referência de qualidade.

Peças perfeitamente entremeadas, sabor equilibrado, macieza na textura e a estabilidade da sua estrutura, mesmo quando submetidas aos cortes mais finos e exigentes.

The high quality of this product stems from the careful selection of the parts that give rise to it and the level of homogeneity of treatment in the manufacturing process. This results in a product that the market assumes as a quality benchmark.

Perfectly layered pieces, balanced flavour, soft texture and stability of its structure, even when subjected to the finest and most demanding cuts.

La haute qualité de ce produit devient de la sélection très précise des pièces que lui donnent l'origine et du niveau d'homogénéité de traitement dans le processus de fabrication. Tout ça revient un produit que le marché assume comme une référence de qualité.

Des pièces parfaitement entrelardées, saveur équilibré, tendresse, et la stabilité de sa structure, même quand on le soumet à un découpage plus fin et plus exigeant.

BACON Extra



BACON EXTRA INTEIRO
Bacon Extra Piece
Lard Fumé Extra Entier

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES270	±3,700Kg	2	120	0-5°C
EAN 29 26594				



BACON EXTRA 1/2
Bacon Extra 1/2
Lard Fumé Extra 1/2

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES271	±1,760Kg	4	120	0-5°C
EAN 29 26595				



BACON SEM COURATO 1/2
Rindless Bacon 1/2
Lard Fumé Découenné 1/2

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES289	±2,200Kg	4	120	0-5°C
EAN 29 69857				



BACON HORECA 1/2
Bacon Horeca 1/2
Lard Fumé Horeca 1/2

Cod.	Kg	Un	1	°C
PEC296	±2,100Kg	4	120	0-5°C
EAN 29 98581				



BACON HORECA INTEIRO
Bacon Horeca Piece
Lard Fumé Horeca Entier

Cod.	Kg	Un	1	°C
PEC295	±4,230Kg	2	120	0-5°C
EAN 29 38807				

Bacon
HORECA



MORTADELA
Mortadella
Mortadelle

Cod. PES262
Kg ±1,940Kg
Un 2
1 120
°C 0-5°C

EAN 29 26627



MORTADELA COM AZEITONAS
Mortadella with Olives
Mortadelle aux Olives

Cod. PES261
Kg ±1,940Kg
Un 2
1 120
°C 0-5°C

EAN 29 26626



FILETE AFIAMBRADO
Rolled Ham
Jambon Roulé

Cod. PEC211
Kg ±2,000Kg
Un 2
1 120
°C 0-5°C

EAN 29 26624



CHOURIÇÃO EXTRA
Large "Chorizo" Extra
Gros "Chorizo" Extra

Cod. PES275
Kg ±1,180Kg
Un 3
1 150
°C 0-15°C

EAN 29 26605



CHOURIÇÃO
Large "Chorizo"
Gros "Chorizo"

Cod. PEC214
Kg ±1,170Kg
Un 6
1 150
°C 0-15°C

EAN 29 45889



SALAME
Salami
Salami

Cod. PEG240
Kg ±1,080Kg
Un 3
1 180
°C 0-15°C

EAN 29 34610



PRESUNTO S/ OSSO 1/2
Cured Ham without Bone 1/2
Jambon Sec sans l'Os 1/2

Cod. PES268
Kg ±2,970Kg
Un 2
1 180
°C 0-15°C

EAN 29 26590



PRESUNTO S/ OSSO 1/4
Cured Ham without Bone 1/4
Jambon Sec sans l'Os 1/4

Cod. LSS330
Kg ±1,460Kg
Un 4
1 180
°C 0-15°C

EAN 29 26591



PAIO YORK 1/2
Smoked York Sausage 1/2
Filet d'York Fumé 1/2

Cod. PES273
Kg ±1,000Kg
Un 4
1 120
°C 0-5°C

EAN 29 26599



PAIO DO LOMBO 1/2
Smoked Loin Sausage 1/2
Filet de Carré Fumé 1/2

Cod. PES274
Kg ±1,180Kg
Un 2
1 120
°C 0-5°C

EAN 29 26601



PÁ FUMADA
Smoked Shoulder
ÉpauLe Fumée

Cod. PES269
Kg ±2,620Kg
Un 2
1 120
°C 0-5°C

EAN 29 26592



CHOURIÇÃO SANDWICH
Sandwich Large "Chorizo"
Gros "Chorizo" Sandwich

Cod. PEC212
Kg ±3,185Kg
Un 2
1 90
°C 0-5°C

EAN 29 58158



SALSICHA CHURRASCO
Barbecue Sausage
Saucisse Barbecue

Cod. PES285
Kg ±1,460Kg
Un 3
1 60
°C 0-5°C

EAN 29 61963



LINGUIÇA
Smoked Longaniza Sausage
Longanisse

Cod. PES281
Kg ±1,130Kg
Un 4
1 150
°C 0-15°C

EAN 29 26615



CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE
Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES286	800g	6	150	0-15°C

EAN 560 4925 00286 3



CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE
Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES276	+2,400Kg	2	150	0-15°C

EAN 29 26617



CHOURIÇO DE CARNE EXTRA
Chorizo Sausage Extra
Saucisse Fumée Extra

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES279	+2,190Kg	2	150	0-15°C

EAN 29 26611



CHOURIÇO DE VINHO
Chorizo Wine Sausage
Saucisse au Vin Rouge Fumée

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES277	+2,400Kg	2	150	0-15°C

EAN 29 26618



FARINHEIRA
Flour Sausage
Boudin à la Farine

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES290	+2,180Kg	2	120	0-15°C

EAN 29 30782



MORCELA FUMADA
Smoked Black Pudding
Boudin Noir

Cod.	Kg	Un	1	°C
PES288	+2,320Kg	2	150	0-15°C

EAN 29 60960



PROFISSIONAL

ÁREA DE NEGÓCIO B2B

Esta gama abarca, nas áreas de negócio B2B, ofertas desenvolvidas especificamente para o setor Horeca, Food Service e Mdd. Áreas de negócio, onde a nossa experiência acumulada é um fator diferenciador e uma referência relevante.

A Porminho oferece aos empresários do setor Horeca, chefes de cozinha, compradores empresariais, distribuição moderna e outros, soluções de produto, quer em termos de formulação, quer de apresentação, para transformar qualquer operação de desenvolvimento de food service, branding ou private label, numa operação de sucesso para o crescimento e desenvolvimento de negócios dos nossos parceiros.



This range, in the B2B business area, offers products specifically developed for the Horeca Food Service and Mdd sectors, business areas where our accumulated experience is a differentiating factor and a relevant reference.

Porminho offers business owners from the Horeca sector (chefs, business buyers, modern distribution and others) product solutions, in terms of formulation and presentation, to transform any food service development operation, branding or private label, a successful operation for the growth and development of each partners' businesses.

Cette palette englobe, dans les secteurs d'affaires B2B, des offres créées spécifiquement pour le secteur Horeca, Food Service e Mdd. Secteurs d'affaires où notre expérience accumulée est un facteur différenciateur et une référence relevante.

Porminho offre des entrepreneurs du secteur Horeca, chefs, des acheteurs entrepreneuriales, des solutions modernes e d'autres solutions de produit, en ce qui concerne l'élaboration et la présentation, pour transformer toutes les opérations de développement de food service, branding ou private label, dans une opération de succès pour la croissance et développement des affaires de nos partenaires.





BACON EXTRA FATIAS | Bacon Extra | Lard Fumé Extra

Cod. FTP1211 500g 12 90 0-5°C EAN 560 4925 01211 4



Cooked Ham Extra | Jambon Cuit Extra

FIAMBRE DA PERNA EXTRA FATIAS
Cod. FTP1206 500g 12 45 0-5°C
EAN 560 4925 01206 0



Cooked Ham | Jambon Cuit

FIAMBRE DA PÁ FATIAS
Cod. FTP1200 500g 12 45 0-5°C
EAN 560 4925 01200 8



Cooked Ham | Jambon Cuit

FIAMBRE CORRENTE FATIAS (18X11)
Cod. FTP1245 500g 12 45 0-5°C
EAN 560 4925 01245 9



Large "Chorizo" | Gros "Chorizo"

CHOURIÇO FATIAS
Cod. FTP1212 500g 12 90 0-5°C
EAN 560 4925 01212 1



Chorizo Sausage | Saucisse Fumée

CHOURIÇO RODELAS
Cod. FTP1213 500g 12 90 0-5°C
EAN 560 4925 01213 8



Salami | Salami

SALAME FATIAS
Cod. FTP1208 500g 12 90 0-5°C
EAN 560 4925 01208 4



Cured Ham | Jambon Sec

PRESUNTO FATIAS
Cod. FTP1210 500g 12 150 0-5°C
EAN 560 4925 01210 7



Turkey Ham | Jambon de Dinde

PEITO DE PERU FATIAS
Cod. FTP1207 500g 12 45 0-5°C
EAN 560 4925 01207 7



Cooked Ham | Jambon

FIAMBRE SANDWICH FATIAS (11x11)
Cod. FTP1235 500g 12 45 0-5°C
EAN 560 4925 01235 0



Pepperoni

PEPPERONI RODELAS

Cod. FTP1209
Kg 500g
Un 12
1 90
0-5°C

EAN 560 4925 01209 1



Strips of Mortadella | Bandes de Mortadelle

MORTADELA PALITOS

Cod. FTP1232
Kg 1,200Kg
Un 6
1 60
0-5°C

EAN 560 4925 01232 9



Smoked Longaniza Sausage | Longanisse

LINGUIÇA FATIAS

Cod. FTP1217
Kg 1,200Kg
Un 6
1 90
0-5°C

EAN 560 4925 01217 6



Cubes of Bacon | Petits Cubes de Lard Fumé

BACON CUBOS

Cod. FTP1220
Kg 500g
Un 12
1 50
0-5°C

EAN 560 4925 01220 6



Cubes of Chorizo Sausage | Petits Cubes de Saucisse Fumée

CHOURIÇO CUBOS

Cod. FTP1234
Kg 500g
Un 12
1 60
0-5°C

EAN 560 4925 01234 3



Strips of Cooked Ham | Bandes de Jambon Cuit

FIAMBRE CORRENTE PALITOS

Cod. FTP1224
Kg 500g
Un 12
1 30
0-5°C

EAN 560 4925 01224 4



Bacon Horeca | Lard Fumé Horeca

BACON HORECA FATIAS

Cod. FTP1246
Kg 1,200Kg
Un 6
1 90
0-5°C

EAN 560 4925 01246 6



Strips of Cooked Ham | Bandes de Jambon Cuit

FIAMBRE CORRENTE PALITOS

Cod. FTP1231
Kg 1,200Kg
Un 6
1 30
0-5°C

EAN 560 4925 01231 2



Cooked Ham | Jambon

FIAMBRE CORRENTE FATIAS (18x11)

Cod. FTP1236
Kg 2x600g
Un 6
1 45
0-5°C

EAN 560 4925 01236 7



Sandwich Large "Chorizo" | Gros "Chorizo" Sandwich

CHOURIÇO SANDWICH FATIAS

Cod. FTP1205
Kg 1,200Kg
Un 6
1 60
0-5°C

EAN 560 4925 01205 3



BANHA DE PORCO (P.B. 5Kg)
Pork Lard (G.W. 5Kg)
Saindoux (P.B. 5Kg)

Cod.	Kg	Un	1	365	0-5
PED427	4,800	1	365	0-5	

EAN 560 4925 00427 0



BANHA DE PORCO (P.B. 10Kg)
Pork Lard (G.W. 10Kg)
Saindoux (P.B. 10Kg)

Cod.	Kg	Un	1	365	0-5
PED428	9,600	1	365	0-5	

EAN 560 4925 00428 7



Certificações

CERTIFICATIONS | CERTIFICATIONS

A Porminho investe continuamente no reforço dos sistemas de gestão de qualidade, segurança alimentar e ambiente com o objetivo de melhorar processos, produtos e serviços, em conformidade com a legislação nacional e comunitária em vigor, constituindo um modelo de boas práticas e uma garantia de confiança e fidelização de clientes e consumidores.

A empresa encontra-se certificada de acordo com os referenciais normativos:

- Sistema de Gestão da Qualidade – NP EN ISO 9001:2008
- Sistema de Gestão Ambiental – NP EN ISO 14001:2012
- Sistema de Gestão de Segurança Alimentar – IFS Food Versão 8, de Abril de 2023.

Porminho invests continuously for the reinforcement of quality management systems, food safety and environment aiming at improving processes, products and services according to national and community legislation in force, setting up a model of good practices and a guarantee of clients and customers' trust and loyalty.

The company is certified according to the normative standards:

- Quality Management System – NP EN ISO 9001:2008
- Environmental Management System – NP EN ISO 14001:2012
- Management System for Food Safety – IFS Food Version 8, April 2023.

Porminho investit en permanence dans le renforcement des systèmes de gestion de qualité, de sécurité alimentaire et de l'environnement afin d'améliorer les procédés, les produits et les services, conformément aux dispositions législatives nationales et communautaires en vigueur, représentant un modèle de bonnes pratiques et assurant la confiance et la fidélisation des clients et des consommateurs.

L'entreprise est certifiée selon les référentiels normatifs:

- Système de Gestion de Qualité – NP EN ISO 9001:2008
- Système de Gestion d'Environnement – NP EN ISO 14001:2012
- Système de Gestion de la Sécurité Alimentaire – IFS Food Version 8, Avril 2023.

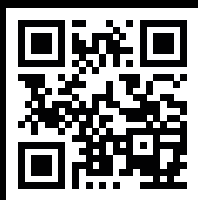


Legendas

LEGENDS | LÉGENDES

Cod.	Código do produto Product code Code du produit
Kg	Peso líquido do produto Net weight of the product Poids net du produit
Un	Unidades por caixa Units per box Unités par boîte
1	Validade do produto em dias Product validity in days Validité du produit en jours
0-5	Condições de conservação Storage conditions Conditions de conservation 0 - 5°C Refrigerado Refrigerated Réfrigéré 0 - 15°C Local fresco e seco Cool dry place Endroit frais et sec
EAN	Código de barras do produto Product barcode Code de barres du produit

ALERGÉNIOS ALLERGENS ALLERGÈNES	
	SEM GLUTEN
	SEM MOSTARDA
	SEM SOJA
	SEM SULFITOS
	SEM LEITE E DERIVADOS



PORMINHO ALIMENTAÇÃO, S.A.
Rua Comendador Costa e Sá, n.º 285 - Outiz Apart. 229
4760-692 V. N. Famalicão - Portugal
Telf.: (+351) 252 320 200
geral@porminho.pt
www.facebook.com/PorminhoAlimentação
WWW.PORMINHO.PT