

Porminho®

Catálogo

Catalog | Catalogue

01
A PORMINHO

About Us 04
À propos de nous 04

02
SELEÇÃO PREMIUM

Premium Selection 06
Sélection Premium 06

03
LINHA CULINÁRIA

Culinary Line 10
Gamme Culinaire 10

04
FATIADOS STANDARD

Standard Slices 13
Tranches Standard 13

05
PREÇO AMIGO

Friendly Price 16
Prix avantageux 16

06
FIAMBRE

Ham 20
Jambon 20

07
OUTROS PRODUTOS

Other products 28
Autres produits 28

08
BACON

Bacon 31
Bacon 31

09
PRESUNTO

Ham 35
Jambon 35

10
TRADICIONAL

Traditional 36
Traditionnel 36

11
PROFISSIONAL

Professional 44
Professionnel 44

12
CERTIFICAÇÕES

Certifications 51
Certifications 51

Porminho®

Catálogo

Catalog | Catalogue

Porminho

Fundada em 1984, apresentamo-nos atualmente como um dos principais players no mercado português da charcutaria.
Detemos também presença no mercado internacional, onde temos vindo a crescer sustentadamente.
Em 2022 inauguramos a nossa segunda unidade produtiva onde 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 reforçado com tecnologia, inovação e ainda cerca de 300 técnicos.
A empresa destaca-se pelo investimento contínuo no futuro, apostando em infraestruturas, equipamentos, modernização tecnológica, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, melhoria de qualidade, formação técnica, recursos humanos, segurança alimentar, certificação de produtos e processos, marca, imagem e política de sustentabilidade.
As nossas gamas de produtos abrangem várias áreas de negócio, cobrindo setorialmente 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 portfolio de experiência com mais de 40 anos, é fator de diferenciação e referencia de relevo.
A nossa 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.

Founded in 1984, we are now one of the leading players in the Portuguese charcuterie market. We also operate in the international market, where we have been growing steadily. In 2022, we opened our second production facility, adding a further 25,000 m² of floor space, bringing our total area to around 35,000 m² for our operations.
This growth is underpinned by technology, innovation and a workforce of around 300 skilled staff.
The company stands out for its ongoing investment in the future, focusing on infrastructure, equipment, technological modernization, research and development of new products, quality improvement, technical training, human resources, food safety, product and process certification, branding, corporate image and sustainability policy.
Our product ranges span various business areas, covering both the B2C sector and B2B business areas. We offer solutions specifically developed for the Horeca, Food Service and private label sectors, where our portfolio of experience, spanning over 40 years, is a key differentiating factor and a major point of reference.
Our brand is recognized for its ability to respond to the specific nature of each customer's demand, at any time and in any place, taking on the challenge of being the best choice, balancing the value of our products with the fulfilment of consumer expectations.

Fondée en 1984, notre entreprise figure aujourd'hui parmi les principaux acteurs du marché portugais de la charcuterie. Nous sommes également présents sur le marché international, où nous connaissons une croissance soutenue. En 2022, nous avons inauguré notre deuxième site de production, qui nous offre 25 000 m² supplémentaires de surface de travail, portant ainsi notre superficie totale à environ 35 000 m² pour le développement de notre activité.
Une croissance soutenue par la technologie, l'innovation et une équipe d'environ 300 techniciens.
L'entreprise se distingue par son investissement continu dans l'avenir, en misant sur les infrastructures, les équipements, la modernisation technologique, la recherche et le développement de nouveaux produits, l'amélioration de la qualité, la formation technique, les ressources humaines, la sécurité alimentaire, la certification des produits et des processus, la marque, l'image et la politique de développement durable.
Nos gammes de produits couvrent divers secteurs d'activité, tant dans le domaine du B2C que dans celui du B2B. Des offres spécialement conçues pour les secteurs Horeca, Food Service et MDD, où notre portefeuille d'expérience de plus de 40 ans constitue un facteur de différenciation et une référence majeure.
Notre marque est reconnue pour sa capacité à répondre à la nature spécifique de la demande de chaque client, à tout moment et en tout lieu, en relevant le défi d'être le meilleur choix, tant en termes de valeur de ses produits que de satisfaction des attentes des consommateurs.







Seleção Premium

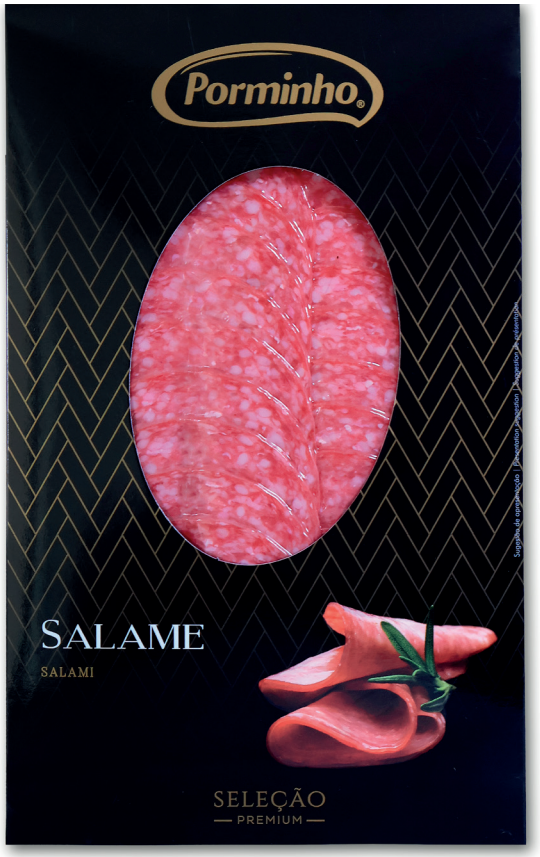
*A Linha **Seleção Premium**, destaca-se pela alta qualidade dos ingredientes e pelo particular cuidado na preparação destes produtos.*
Fruto de um trabalho lento e minucioso, nascem produtos que são portadores de sabores e aromas apurados, plenos de sofisticação e exclusivos, perfeitos para ocasiões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

The **Premium Selection** range stands out for the high quality of its ingredients and the particular care taken in preparing these products.
The result of a slow and meticulous process, these products boast refined flavours and aromas, full of sophistication and exclusivity, perfect for special occasions or for those who appreciate culinary excellence.

La gamme Sélection Premium, se distingue par la grande qualité de ses ingrédients et par le soin particulier apporté à la préparation de ces produits.
Fruit d'un travail lent et minutieux, ces produits offrent des saveurs et des arômes raffinés, pleins de sophistication et d'originalité, parfaits pour les occasions spéciales ou pour ceux qui apprécient l'excellence gastronomique.

Salame

Salami
Salami



KG 100g | 12 un | 1 180 | 0-5°C

COD	FTG1102
EAN	560 4925 01102 5

Presunto Reserva

"Reserva" Cured Ham
Jambon Sec "Reserva"



KG 100g | 12 un | 1 120 | 0-5°C

12 MONTHS OF CURE

COD	FTG1100
EAN	560 4925 01100 1

Cabeço do Lombo

Cured Loin End
Carré Sec



KG 100g | 12 un | 1 180 | 0-5°C

COD	FTG1101
EAN	560 4925 01101 8

Mini Snacks de Chouriço Ilustre

Mini Snacks of "Ilustre" Cured Sausage
Mini Snacks de Saucisse Sèche "Ilustre"

KG		1	°C
100 g	14 un	150	0-15°C

COD	LSG1510
EAN	560 4925 01510 8





Mini Snacks de Salsichão Fino

Mini Snacks of "Cured" Paprika Sausage
Mini Snacks de Saucisson Sec Fin

KG		1	°C
100 g	14 un	150	0-15°C

COD	LSG1511
EAN	560 4925 01511 5



Chouriço Ilustre

"Ilustre" Cured Sausage
Saucisse Sèche "Ilustre"

KG		1	°C
190 g	12 un	180	0-15°C

COD	LSG1503
EAN	560 4925 01503 0

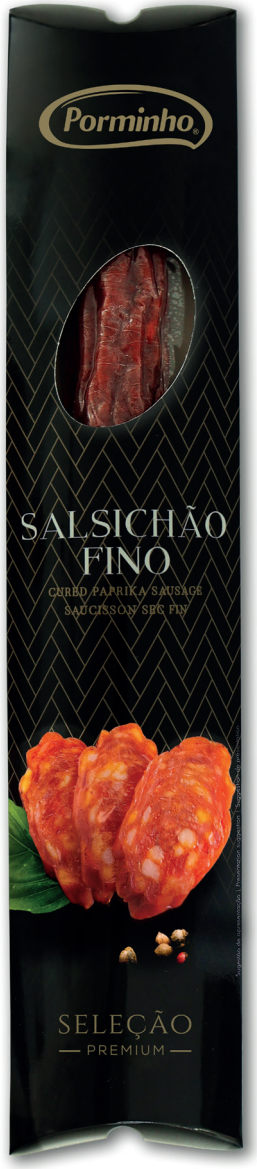


Salsichão Fino

Cured Paprika Sausage
Saucisson Sec Fin

KG		1	°C
190 g	12 un	180	0-15°C

COD	LSG1504
EAN	560 4925 01504 7





Linha
CULINÁRIA

Uma linha de produtos de conveniência, direcionada a um segmento de consumo de grande dinâmica e crescimento, quer no plano B2C como em B2B. Produtos para toppings, que evidênciam o conforto e a eficiência dos processos com o facto de já se encontrarem cortados em cubos e em rodelas, e ainda a rentabilidade pelo facto de estarem distribuídos numa embalagem bi-partida, que reduz efetivamente o desperdício alimentar.

A range of convenience products, aimed at a highly dynamic and fast-growing consumer segment, in both the B2C and B2B sectors. Topping products that highlight the convenience and efficiency of the preparation process, as they are already cut into cubes and slices, and their cost-effectiveness, as they are packaged in a two-part container that effectively reduces food waste.

Une gamme de produits prêts à l'emploi, destinée à un segment de consommation très dynamique et en forte croissance, tant sur le plan B2C que B2B. Des produits destinés aux garnitures, qui mettent en avant la facilité d'utilisation et l'efficacité des processus grâce au fait qu'ils sont déjà coupés en cubes et en rondelles, ainsi que leur rentabilité grâce à leur conditionnement en deux parties, qui réduit efficacement le gaspillage alimentaire.et de rentabilité.

Bacon Cubos

Cubes of Bacon
Petits Cubes de Lard Fumé



2x75g | 12 un | 60 | 0-5°C

ALTO TEOR DE HIGH PROTEIN PROTEÍNA

COD	FTS1025
EAN	560 4925 01025 7

Fiambre da Perna Cubos

Cubes of Cooked Ham
Petits Cubes de Jambom Cuit



2x75g | 12 un | 45 | 0-5°C

LOW SALT BAIXO TEOR SAL

COD	FTS1022
EAN	560 4925 01022 6

Presunto Cubos

Cubes of Cured Ham
Petits Cubes de Jambon Sec



2x75g | 12 un | 90 | 0-5°C

31g HIGH PROTEIN ALTO TEOR DE PROTEÍNA

COD	FTS1028
EAN	560 4925 01028 8

Chouriço Cubos

Cubes of "Chorizo" Sausage
Petits Cubes de Saucisse Fumée



2x75g | 12 un | 60 | 0-5°C

SOURCE OF PROTEIN FONTE DE PROTEÍNA

COD	FTS1029
EAN	560 4925 01029 5

Chouriço Rodelas

Slices of "Chorizo" Sausage
Tranches de Saucisse Fumée



KG 2x75g | 12 un | 1 90 | 0-5°C | SOURCE OF PROTEIN FONTE DE PROTEÍNA

COD	FTS1017
EAN	560 4925 01017 2

Linguiça Rodelas

Slices of Smoked Longaniza Sausage
Tranches de Longanisse



KG 2x75g | 12 un | 1 90 | 0-5°C | SOURCE OF PROTEIN FONTE DE PROTEÍNA

COD	FTS1023
EAN	560 4925 01023 3

Pepperoni Rodelas

Slices of Pepperoni
Tranches de Pepperoni



KG 2x75g | 12 un | 1 60 | 0-5°C | 23g HIGH PROTEIN ALTO TEOR DE PROTEÍNA

COD	FTS1027
EAN	560 4925 01027 1

Fatiados

STANDARD

Uma linha de produtos vasta e diversificada de produtos de charcutaria já fatiada, pronta a consumir.
Embalada em quantidades ajustadas a famílias para garantir a frescura dos produtos e ainda com abertura fácil.

A wide and varied range of pre-sliced, ready-to-eat charcuterie products.
Packaged in family-sized portions to ensure the products stay fresh, and with easy-open packaging.

Une gamme vaste et variée de produits de charcuterie déjà tranchés, prêts à consommer.
Conditionnés en portions adaptées aux familles pour garantir la fraîcheur des produits, et dotés d'une ouverture facile.

Fiambre da Perna Extra
Fatias Extra Finas

Cooked Ham Extra (Extra Thin Slices)
Jambon Cuit Extra (Tranches Extra Fines)



KG			
150 g	8 un	45	0-5°C

COD	FTS1001
EAN	560 4925 01001 1

Fiambre da Perna Extra

Cooked Ham Extra
Jambon Cuit Extra



KG			
150 g	8 un	45	0-5°C

COD	FTS1000
EAN	560 4925 01000 4

Peito de Peru

Turkey Breast
Jambon de Dinde



KG			
150 g	10 un	45	0-5°C

COD	FTS1003
EAN	560 4925 01003 5

Presunto

Cured Ham
Jambon Sec



KG			
150 g	10 un	150	0-5°C

COD	FTS1012
EAN	560 4925 01012 7

Paio York

Smoked York Sausage
Filet d'York Fumé



KG			
150 g	10 un	60	0-5°C

COD	FTS1006
EAN	560 4925 01006 6

Chourição

Large "Chorizo"
Gros "Chorizo"



KG			
150 g	10 un	90	0-5°C

COD	FTS1015
EAN	560 4925 01015 8

Bacon Extra

Bacon Extra
Lard Fumé Extra



KG			
150 g	10 un	90	0-5°C

COD	FTS1008
EAN	560 4925 01008 0

Preço
AMIGO



A linha ***Preço Amigo*** *apresenta produtos de qualidade mas adaptados ao formato de unidose, onde há menos desperdício, diminui a necessidade de conservação, há uma racionalização na quantidade oferecida para um consumo imediato e um ajuste da oferta às novas tendências de consumo e reprodução integral da frescura "acabado de cortar".*

The Preço Amigo range features high-quality products in single-portion formats, which result in less waste, reduce the need for preservation, optimise the quantity offered for immediate consumption, and align the product range with new consumer trends whilst fully replicating the 'freshly cut' experience.

La gamme « Preço Amigo » propose des produits de qualité, mais adaptés au format monodose, qui permet de réduire le gaspillage, de limiter les besoins de conservation, de rationaliser les quantités proposées pour une consommation immédiate et d'adapter l'offre aux nouvelles tendances de consommation, tout en reproduisant intégralement la fraîcheur « tout juste coupé ».

Presunto

Cured Ham
Jambon Sec



KG	20 un	1	0-5°C
80g		90	

COD	FTC1054
EAN	560 4925 01054 7

Salame

Salami
Salami



KG	20 un	1	0-5°C
80g		90	

COD	FTC1054
EAN	560 4925 01054 7

Bacon Extra

Bacon Extra
Lard Fumé Extra



KG	20 un	1	0-5°C
80g		90	

COD	FTC1050
EAN	560 4925 01050 9

Paio do Lombo

Cooked Ham Extra
Jambon Cuit Extra



80 g | 20 un | 60 | 0-5 °C

COD	FTS1052
EAN	560 4925 01052 3

Paio York

Smoked York Sausage
Filet d'York Fumé



80 g | 20 un | 60 | 0-5 °C

COD	FTC1053
EAN	560 4925 010 53 0

Chourição Extra

Large "Chorizo" Extra
Gros "Chorizo" Extra



80 g | 20 un | 90 | 0-5 °C

COD	FTC1051
EAN	560 4925 01051 6

Peito de Peru

Turkey Breast
Jambon de Dinde



KG 100 g | 20 un | 1 40 | 0-5°C

COD	FTC1057
EAN	560 4925 01057 8

Fiambre da Perna

Cooked Ham
Jambon Cuit



KG 100 g | 20 un | 1 45 | 0-5°C

COD	FTC1056
EAN	560 4925 01056 1

Mortadela

Mortadella
Mortadelle



KG 120 g | 20 un | 1 60 | 0-5°C

COD	FTS1017
EAN	560 4925 01058 5

Mortadela com Azeitonas

Mortadella with Olives
Mortadelle aux Olives



KG 120 g | 20 un | 1 60 | 0-5°C

COD	FTS1059
EAN	560 4925 01059 2

Fiambre
PEÇAS



O Fiambre Porminho para balcão apresenta-se em 3 formatos distintos: peça grande, peça pequena ou formato barra.
Disponibilizamos o Fiambre da Perna Extra que é um produto de classe e qualidade superior. Sabor delicado, textura suculenta resultantes de um processo exigente.
O Fiambre da Perna, um dos produtos mais procurados e standard de mercado.
E ainda Fiambres mais competitivos como Vale da Garça e Souto Bravo.
Nesta Categoria temos ainda produtos de Peito de Peru, com uma imagem fresca e renovada e destaque para claims nutricionais.

Porminho's counter-sold ham is available in three different formats: large cut, small cut or bar-shaped.
We offer the Extra Ham, a premium-quality product. Its delicate flavour and succulent texture are the result of a meticulous production process.
The Ham from the Leg is one of the most sought-after products and a market standard.
We also offer more competitively priced hams such as Vale da Garça and Souto Bravo.
In this category, we also have turkey breast products, with a fresh, revamped image and a focus on nutritional claims.

Le jambon de Porminho destiné à la vente au comptoir se décline en trois formats distincts: grande pièce, petite pièce ou barre.
Nous proposons également le jambon de cuisse «Extra», un produit haut de gamme et de qualité supérieure. Sa saveur délicate et sa texture juteuse sont le fruit d'un processus de fabrication rigoureux.
Le jambon de cuisse, l'un des produits les plus recherchés et les plus courants du marché. Sans oublier des jambons plus compétitifs tels que «Vale da Garça» et «Souto Bravo».
Dans cette catégorie, nous proposons également des produits à base de poitrine de dinde, avec une image fraîche et renouvelée, mettant en avant leurs allégations nutritionnelles.

Fiambre da Perna Extra GR

Cooked Ham Extra L
Jambon Cuit Extra G

±5.420 Kg | 2 un | 90 | 0-5°C

COD	PES250
EAN	29 26622



Fiambre da Perna Extra PQ

Cooked Ham Extra S
Jambon Cuit Extra P

±3.450 Kg | 2 un | 90 | 0-5°C

COD	PES251
EAN	29 45891





Fiambre da Perna GR

Cooked Ham L
Jambon Cuit G

±5.420 Kg | 2 un | 90 | 0-5°C

COD	PES254
EAN	29 26619



Fiambre da Perna PQ

Cooked Ham S
Jambon Cuit P

±3.450 Kg | 2 un | 90 | 0-5°C

COD	PES255
EAN	29 26620





Fiambre Vale da Garça GR

Cooked Ham L
Jambon Cuit G

±5.420 Kg | 2 un | 90 | 0-5ºC

COD	PES264
EAN	29 56739



Fiambre Vale da Garça PQ

"Vale da Garça" Cooked Ham S
Jambon Cuit "Vale da Garça" P

±3.450 Kg | 2 un | 90 | 0-5ºC

COD	PES265
EAN	29 56741



Fiambre Vale da Garça BR

"Vale da Garça" Cooked Ham B
Jambon Cuit "Vale da Garça" B

±3.185 Kg | 2 un | 90 | 0-5ºC

COD	PES263
EAN	29 53638



Fiambre Souto Bravo GR

"Souto Bravo" Cooked Ham L
Jambon Cuit "Souto Bravo" G

KG		1	°C
±5,890 Kg	2 un	90	0-5°C

COD	PEC244
EAN	29 10008



Fiambre Souto Bravo PQ

"Souto Bravo" Cooked Ham S
Jambon Cuit "Souto Bravo" P

KG		1	°C
±3,450 Kg	2 un	90	0-5°C

COD	PEC245
EAN	29 10010



Fiambre Souto Bravo BR

"Souto Bravo" Cooked Ham B
Jambon Cuit "Souto Bravo" P

KG		1	°C
±3,185 Kg	4 un	90	0-5°C

COD	PEC245
EAN	29 44064



Fiambre Sandwich

Sandwich Cooked Ham
Jambon Sandwich

±3.185 Kg | 4 un | 90 | 0-5°C

COD	PEC210
EAN	29 26623



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.

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 outes les conditions de fraîcheur du produit juste coupé.
Ouverture facile.



Peito De Peru

Turkey Breast L
Jambon de Dinde G

±4,880 Kg | 1 un | 90 | 0-5ºC

COD	PES252
EAN	29 12025

SOURCE OF PROTEIN / FONTE DE PROTEÍNA
LOW FAT CONTENT / BAIXO TEOR GORDURA



Peito de Peru BR

Turkey Breast B
Jambon de Dinde B

±3,270 Kg | 2 un | 90 | 0-5ºC

COD	PES253
EAN	29 12036

SOURCE OF PROTEIN / FONTE DE PROTEÍNA
LOW FAT CONTENT / BAIXO TEOR GORDURA

Nova Receita



Fiambre Peru

Turkey Cooked Ham
Jambon de Dinde

KG		1	
±3,180 Kg	4 un	90	0-5°C

COD	PEC247
EAN	29 30636



Fiambre de Peru — simples, prático e económico

Uma opção prática e económica para o dia a dia.
O nosso ***Fiambre de Peru*** *foi desenvolvido para quem procura uma solução simples e acessível, ideal para sanduíches, tostas, refeições rápidas ou para acompanhar diversas receitas.*
Com um sabor suave e uma textura agradável, é uma escolha versátil para toda a família, oferecendo uma boa relação entre qualidade e preço.

Turkey Ham — simple, convenient, and affordable

A convenient and affordable option for everyday meals.
Our Turkey Ham was developed for those looking for a simple and affordable solution, ideal for sandwiches, toast, quick meals, or as an accompaniment to various recipes.
With a mild flavor and pleasant texture, it's a versatile choice for the whole family, offering good value for the price.

Jambon de dinde — simple, pratique et économique

Une option pratique et économique pour le quotidien.
Notre jambon de dinde a été conçu pour ceux qui recherchent une solution simple et abordable, idéale pour les sandwichs, les toasts, les repas rapides ou pour accompagner diverses recettes.
Avec son goût doux et sa texture agréable, c'est un choix polyvalent pour toute la famille, offrant un bon rapport qualité-prix.



Outros
PRODUTOS



Mortadela Mini

Mortadella Mini
Mortadelle Mini



KG		1	°C
350 g	10 un	120	0-5°C

COD	LSS326
EAN	560 4925 00326 6

Mortadela Com Azeitonas Mini

Mortadella with Olives Mini
Mortadelle aux Olives Mini



KG		1	°C
350 g	10 un	120	0-5°C

COD	LSS328
EAN	560 4925 00328 0

Filete Afiambrado Mini

Rolled Ham Mini
Jambon Roulé Mini



KG		1	°C
350 g	10 un	120	0-5°C

COD	LSS325
EAN	560 4925 00325 9

Mortadela

Mortadella
Mortadelle

KG		1	°C
±2,000 Kg	2 un	120	0-5°C

COD	PES262
EAN	29 26627



Mortadela Com Azeitonas

Mortadella with Olives
Mortadelle aux Olives

KG		1	°C
±2,000 Kg	2 un	120	0-5°C

COD	PES261
EAN	29 26626



Filete Afiambrado

Rolled Ham
Jambon Roulé

KG		1	°C
±2,000 Kg	2 un	120	0-5°C

COD	PEC211
EAN	29 26624



Salsicha Churrasco

Barbecue Sausage
Saucisse Barbecue

KG 200 g | 12 un | 1 60 | 0-5°C

COD LSS420
EAN 560 4925 00420 5



Salsicha Churrasco Picante

Spiced Barbecue Sausage
Saucisse Barbecue Épicée

KG 200 g | 12 un | 1 60 | 0-5°C

COD LSS421
EAN 560 4925 00421 8



linha Churrasco
BARBECUE line
BARBECUE ligne

Salsicha Churrasco

Barbecue Sausage
Saucisse Barbecue

KG ±1.500 Kg | 3 un | 1 60 | 0-5°C

COD PES285
EAN 29 61963





Bacon

O Bacon Porminho é um produto de alta qualidade que decorre da seleção atenta de matérias primas e tratamento homogéneo que garantem sempre peças entremeadas, sabor equilibrado, textura macia e estabilidade na sua estrutura, mesmo quando submetidas aos cortes mais finos e exigentes. Este produto é também um dos que nos posiciona numa das maiores referências de mercado.

Porminho Bacon is a high-quality product resulting from the careful selection of raw materials and a consistent production process, which ensure that the slices are always well-marbled, with a balanced flavour, a tender texture and a stable structure, even when cut into the thinnest and most demanding slices. This product is also one of the reasons why we are regarded as one of the market leaders.

Le Bacon Porminho est un produit de grande qualité, fruit d'une sélection rigoureuse des matières premières et d'un traitement homogène qui garantissent à chaque fois des tranches bien marbrées, une saveur équilibrée, une texture moelleuse et une structure stable, même lorsqu'elles sont découpées en tranches très fines et exigeantes. Ce produit est également l'un de ceux qui font de nous l'une des principales références du marché.

Bacon Extra Nacos

Bacon Extra Morsel
Lard Fumé Extra Morceau

KG		1	°C
200 g	20 un	120	0-5°C

COD	LSS348
EAN	560 4925 00348 8



por mim, é com Bacon



Bacon Extra 1/2

Bacon Extra 1/2
Lard Fumé Extra 1/2

KG ±1,760 Kg | 4 un | 1 120 | 0-5°C

COD	PES271
EAN	29 26595



Bacon Extra Inteiro

Bacon Extra Piece
Lard Fumé Extra Entier

KG ±3,700 Kg | 2 un | 1 120 | 0-5°C

COD	PES270
EAN	29 26594



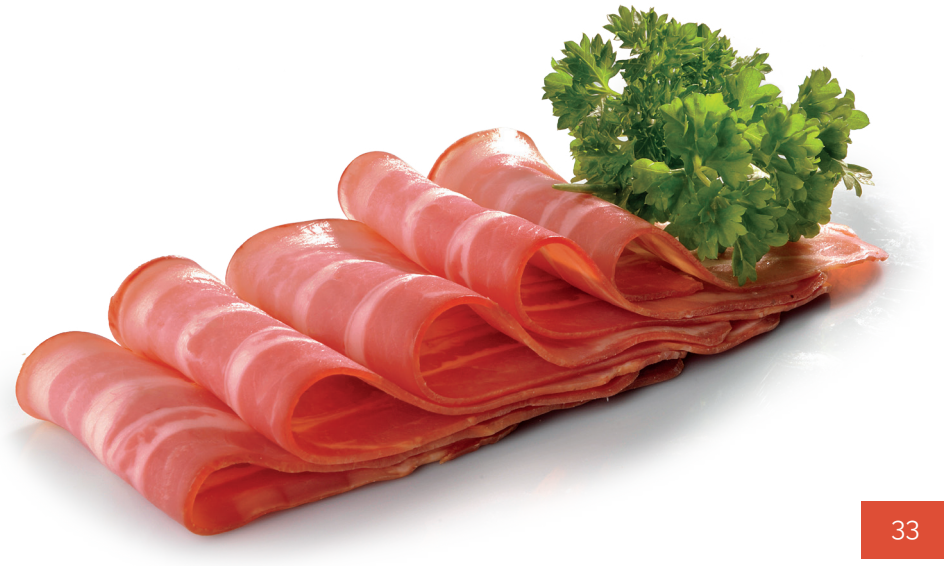
Bacon Sem Courato 1/2

Rindless Bacon 1/2
Lard Fumé Découenné 1/2

KG ±1,900 Kg | 4 un | 1 120 | 0-5°C

COD	PES289
EAN	29 69857





Bacon Horeca 1/2

Bacon Horeca 1/2
Lard Fumé Horeca 1/2

KG		1	°C
±2,100 Kg	4 un	120	0-5°C

COD	PEC296
EAN	29 98581



Bacon HORECA
ALTO rendimento 100% APROVEITAMENTO

Bacon Horeca Inteiro

Bacon Horeca Piece
Lard Fumé Horeca Entier

KG		1	°C
±2,200 Kg	2 un	120	0-5°C

COD	PEC295
EAN	29 38807





Presunto



Presunto s/osso 1/4

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

KG		1	°C
±1,460 Kg	4 un	180	0-15°C

COD	LSS330
EAN	29 26591



Presunto s/osso 1/2

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

KG		1	°C
±2,900 Kg	2 un	180	0-15°C

COD	PES268
EAN	29 26590



Tradicional

LIVRE SERVIÇO E PEÇAS



Chouriço de Carne Extra

Chorizo Sausage Extra
Saucisse Fumée Extra

KG		1	
180 g	15 un	150	0-15°C

COD	LST380
EAN	560 4925 00380 8



Chouriço de Carne Extra

Chorizo Sausage Extra
Saucisse Fumée Extra

KG		1	
±2,000 Kg	2 un	150	0-15°C

COD	PES279
EAN	29 26611



Chouriço de Vinho

Chorizo Wine Sausage
Saucisse au Vin Rouge Fumée

KG		1	
200 g	20 un	150	0-15°C

COD	LSS327
EAN	560 4925 00327 3



Chouriço de Vinho

Chorizo Wine Sausage
Saucisse au Vin Rouge Fumée

KG		1	
±2,000 Kg	2 un	150	0-15°C

COD	PES277
EAN	29 26618



Morcela Fumada

Smoked Black Pudding
Boudin Noir

KG		1	
180 g	15 un	150	0-15°C

COD	LST379
EAN	560 4925 00379 2



Morcela Fumada

Smoked Black Pudding
Boudin Noir

KG		1	
±2,000 Kg	2 un	150	0-15°C

COD	PES288
EAN	29 60960



Farinheira

Flour Sausage
Boudin à la Farine

KG		1	
180 g	15 un	120	0-15°C

COD	LST378
EAN	560 4925 00378 5



Farinheira

Flour Sausage
Boudin à la Farine

KG		1	
±2,000 Kg	2 un	120	0-15°C

COD	PES290
EAN	29 30782



Chouriço de Carne Corrente

Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

KG 200 g | 20 un | 1 | 150 | 0-15°C

COD	LSS324
EAN	560 4925 00324 2



Chouriço de Carne Corre

Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

KG 400 g | 6 un | 1 | 150 | 0-15°C

COD	LSS349
EAN	560 4925 00349 5



Chouriço de Carne Corrente

Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

KG 800 g | 6 un | 1 | 150 | 0-15°C

COD	PES286
EAN	560 4925 00286 3



Chouriço de Carne Corrente

Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

KG 2,000 Kg | 2 un | 1 | 150 | 0-15°C

COD	PES276
EAN	29 26617





Linguiça Picante

Spicy Smoked Longaniza Sausage
Longanisse Épicée

KG		1	
150 g	20 un	150	0-15°C

COD	LSS323
EAN	560 4925 00323 5



Linguiça

Smoked Longaniza Sausage
Longanisse

KG		1	
150 g	20 un	150	0-15°C

COD	LSS336
EAN	560 4925 00336 5





Linguiça

Smoked Longaniza Sausage
Longanisse

KG		1	
±1.200 Kg	4 un	150	0-15°C

COD	PES281
EAN	29 26615





Salpicão Extra

Smoked Lean Meat Sausage Extra
Saucisson de Viande Maigre Fumé Extra

KG ±330 g | 12 un | 1 150 | 0-15°C

COD	LSS334
EAN	29 12967



Salpicão

Smoked Lean Meat Sausage
Saucisson de Viande Maigre Fumé

KG 270 g | 12 un | 1 150 | 0-15°C

COD	LSS318
EAN	560 4925 00318 1



Paio York 1/2

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

KG ±1,100 Kg | 4 un | 1 120 | 0-5°C

COD	PES273
EAN	29 26599



Paio do Lombo 1/2

Smoked Loin Sausage 1/2
Filet de Carré Fumé 1/2

KG ±1,200 Kg | 2 un | 1 120 | 0-5°C

COD	PES274
EAN	29 26601



Cabeça Fumada

Smoked Pork Deboned Head
Tête de Porc Fumée

KG		1	°C
±0.990 Kg	6 un	150	0-15°C

COD	LST370
EAN	29 56731



Pernil Fumado

Smoked Hind Hock
Jambonneau de Porc Fumé

KG		1	°C
±1.180 Kg	4 un	150	0-15°C

COD	LST371
EAN	29 46854



Pá Fumada

Smoked Shoulder
Épaule Fumée

KG		1	°C
±2.600 Kg	2 un	120	0-5°C

COD	PES269
EAN	29 26592



Chouriço Extra

Large "Chorizo" Extra
Gros "Chorizo" Extra

KG		1	°C
±1.180 Kg	3 un	150	0-15°C

COD	PES275
EAN	29 26605



Chouriço

Large "Chorizo"
Gros "Chorizo"

KG		1	°C
±1.160 Kg	6 un	150	0-15°C

COD	PEC214
EAN	29 45889



Chouriço Sandwich BR

Sandwich Large "Chorizo" B
Gros "Chorizo" Sandwich B

KG		1	°C
±3.200 Kg	2 un	90	0-5°C

COD	PEC212
EAN	29 58158



Banha de Porco

Pork Lard
Saindoux

KG		1	
230 g	24 un	180	0-5°C

COD	LSD501
EAN	560 4925 00501 7



Banha de Porco (P.B. 5Kg)

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

KG		1	
4.800 Kg	1 un	365	0-5°C

COD	PED427
EAN	560 4925 00427 0



Banha de Porco (P.B. 10 Kg)

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

KG		1	
9.600 Kg	1 un	365	0-5°C

COD	PED428
EAN	560 4925 00428 7





Profissional

ÁREA DE NEGÓCIO B2B

Esta gama foi desenvolvida essencialmente para as diferentes áreas de negócio "B2B",especificamente: Horeca, Food Service e Mdd.
A Porminho, cuja experiência e relevância de mercado torna-se como uma mais valia para sector Horeca, chefes de cozinha, compradores empresariais, distribuição moderna e outros.
Com soluções de produto que quer em termos de formulação, quer de apresentação são adaptáveis para transformar qualquer operação de desenvolvimento de food service, branding ou private label e capazes de serem operações de sucesso para a evolução de negócios dos nossos parceiros.

This range has been developed primarily for the various 'B2B' business sectors, specifically: Horeca, Food Service and Mdd.
Porminho, whose experience and market standing represent a real asset to the Horeca sector, chefs, corporate buyers, modern distribution and others. With product solutions that, in terms of both formulation and presentation, are adaptable to transform any food service, branding or private label development initiative, and capable of driving successful business growth for our partners.

Cette gamme a été développée principalement pour les différents secteurs d'activité « B2B », notamment: l'Horeca, la restauration collective et les marques de distributeur.
Fort de son expérience et de sa notoriété sur le marché, Porminho constitue un atout majeur pour le secteur Horeca, les chefs cuisiniers, les acheteurs professionnels, la grande distribution et bien d'autres acteurs. Grâce à des solutions produits qui, tant en termes de formulation que de présentation, s'adaptent pour transformer toute opération de développement dans le domaine de la restauration, de l'image de marque ou des marques de distributeur, et qui sont susceptibles de contribuer au succès et à l'évolution des activités de nos partenaires.



Peito de Peru Fatias

Turkey Ham
Jambon de Dinde

KG		1	°C
500 g	12 un	45	0-5°C

COD	FTP1207
EAN	560 4925 01207 7



Salame Fatias

Salami
Salami

KG		1	°C
500 g	12 un	90	0-5°C

COD	FTP1208
EAN	560 4925 01208 4



Bacon Extra Fatias

Bacon Extra
Lard Fumé Extra

KG		1	°C
500 g	12 un	90	0-5°C

COD	FTP1211
EAN	560 4925 01211 4





Fiambre da Perna Extra Fatias

Cooked Ham Extra
Jambon Cuit Extra

KG		1	°C
500 g	12 un	45	0-5°C

COD	FTP1206
EAN	560 4925 01206 0



Fiambre da Pá Fatias

Cooked Ham
Jambon Cuit

KG		1	°C
500 g	12 un	45	0-5°C

COD	FTP1200
EAN	560 4925 01200 8



Fiambre Corrente Fatias (18x11)

Cooked Ham
Jambon Cuit

KG		1	°C
500 g	12 un	45	0-5°C

COD	FTP1245
EAN	560 4925 01245 9



Fiambre Sandwich Fatias (11x11cm)

Cooked Ham
Jambon

KG		1	°C
500 g	12 un	45	0-5°C

COD	FTP1235
EAN	560 4925 01235 0



Chouriço Fatias

Large "Chorizo"
Gros "Chorizo"

KG		1	°C
500 g	12 un	90	0-5°C

COD	FTP1212
EAN	560 4925 01212 1



Chouriço Rodelas

Chorizo Sausage
Saucisse Fumée

KG		1	°C
500 g	12 un	90	0-5°C

COD	FTP1213
EAN	560 4925 01213 8



Pepperoni Rodelas

Pepperoni
Pepperoni

KG		1	°C
500 g	12 un	90	0-5°C

COD	FTP1209
EAN	560 4925 01209 1





Bacon Cubos

Cubes of Bacon
Petits Cubes de Lard Fumé

KG		1	°C
500 g	12 un	50	0-5°C

COD	FTP1220
EAN	560 4925 01220 6



Fiambre Corrente Palitos

Strips of Cooked Ham
Bandes de Jambon Cuit

KG		1	°C
500 g	12 un	30	0-5°C

COD	FTP1224
EAN	560 4925 01224 4



Chouriço Cubos

Cubes of Chorizo Sausage
Petits Cubes de Saucisse Fumée

KG		1	°C
500 g	12 un	60	0-5°C

COD	FTP1234
EAN	560 4925 01234 3





Fiambre Corrente Palitos

Strips of Cooked Ham
Bandes de Jambon Cuit



1,200 Kg | 6 un | 30 | 0-5°C

COD	FTP1231
EAN	560 4925 01231 2



Mortadela Palitos

Strips of Mortadella
Bandes de Mortadelle



1,200 Kg | 6 un | 60 | 0-5°C

COD	FTP1232
EAN	560 4925 01232 9



Bacon Horeca Fatias

Bacon Horeca
Lard Fumé Horeca

KG 1,200 Kg | 6 un | 1 90 | 0-5°C

COD	FTP1246
EAN	560 4925 01246 6



Fiambre Corrente Fatias (18x11)

Cooked Ham
Jambon

KG 2x600 g | 6 un | 1 45 | 0-5°C

COD	FTP1236
EAN	560 4925 01236 7



Chourição Sandwich Fatias

Sandwich Large "Chorizo"
Gros "Chorizo" Sandwich

KG 1,200 Kg | 6 un | 1 60 | 0-5°C

COD	FTP1205
EAN	560 4925 01205 3





Certificações

Certifications | Certifications

Investimos 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.

Certificações de acordo com os referenciais normativos:

- Sistema de Gestão Ambiental – NP EN ISO 14001:2015
- Sistema de Gestão da Segurança Alimentar – IFS Food versão 8

We continuously invest in strengthening our Quality, Food Safety, and Environmental Management Systems, with the goal of improving our processes, products, and services in accordance with current national and EU legislation, thereby setting a benchmark for best practices and ensuring the trust and loyalty of our customers and consumers.

Certifications in accordance with the following standards:

- Environmental Management System – NP EN ISO 14001:2015
- Food Safety Management System – IFS Food version 8

Nous investissons en permanence dans le renforcement de nos systèmes de gestion de la qualité, de la sécurité alimentaire et de l'environnement, dans le but d'améliorer nos processus, nos produits et nos services, conformément à la législation nationale et européenne en vigueur, établissant ainsi une référence en matière de bonnes pratiques et garantissant la confiance et la fidélité de nos clients et consommateurs.

Certifications conformes aux normes suivantes :

- Système de gestion environnementale – NP EN ISO 14001:2015
- Système de gestion de la sécurité alimentaire – IFS Food version 8

Legendas

Legends | Légendes

COD — Código do produto
Product code | Codu du produit

Peso líquido do produto
Net weight of the product | Poids net du produit

Unidades por caixa
Units per box | Unités par boîte

Validade do produto em dias
Product validity in days | Validité du produit en jours

Condições de conservação
Storage conditions | Conditions de conservation
0-5ºC Refrigerado | Refrigerated | Réfrigéré
0-15ºC Local fresco e seco | Cool dry place | Endroit frais et sec

EAN — Código de barras do produto
Product barcode | Code de barres du produit

Infografia

Infographic | Infographie

12 Meses de Cura
Months of cure
Des mois de guérison

Alto Teor de Proteína
High protein
Riche en protéines

Teor de Sal Reduzido
Reduced Salt Content
Faible teneur en sel

Baixo Teor de Gordura
Low Fat Content
Faible teneur en matières grasses

Fonte de Proteína
Source of protein
Teneur élevée en protéines

Fonte de Proteína
Source of protein
Teneur élevée en protéines

Porminho Alimentação, S. A.

Rua Comendador Costa e Sá, 285,
4760-692 Outiz, V. N. Famalicão, Portugal

T. (+351) 252 320 200



Porminho®