



Fumados 100% Natural

Sem Corantes, Conservantes e Aditivos

Catálogo Produtos



Fumeiro Ti Cinda

Conseguimos manter a tradição, qualidade e o sabor tão característico dos produtos tradicionais.

A confiança que os nossos produtos conquistaram os consumidores não se deve ao acaso.

Da força da aliança entre a qualidade e a sabedoria do homem confeccionam-se os melhores fumeiros.

Conhecer e saborear os Fumeiros da Ti Cinda conduz-nos a uma viagem plena de saberes e sabores de antigamente, sem usar qualquer tipo de **CORANTES, CONSERVANTES E ADITIVOS.**

FAZEMOS FUMADOS COMO ANTIGAMENTE.

Produto:

Salpicão

Descrição do Produto:

Enchido feito com uma combinação de carnes de porco rigorosamente selecionadas, cortada em pedaços relativamente grandes e condimentada com Vinho, sal, alho natural e especiarias, com maturação mínima de 5 dias. O exterior de forma cilíndrica de diâmetro e comprimento variável, porque é enchido em tripa natural, com uma cor castanho avermelhado e aspeto baço, consistência muito firme e bem aderente a carne.

Tratamento:

Fumado a lenha de azinho

Armazenamento:

Local fresco e seco.

O produto deverá ser armazenado em camaras frigorificas ou expositor frigorifico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

100 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 1 Unidade
- 3 Unidades
- 8 Unidades

Sugestões

Pode ser consumido cru, cortado em rodela muito finas, como aperitivo ou conduto com um bom pão regional ou consumido cosido no acompanhamento de pratos de cozinha tradicional portuguesa.



Produto:

Chouriço

Descrição do Produto:

Enchido feito com uma combinação de carnes de porco rigorosamente selecionadas, peças inteiras de suíno e condimentada com Vinho, sal, alho natural e especiarias, com maturação mínima de 15 dias. O exterior de forma cilíndrica de diâmetro e comprimento variável, porque é enchido em tripa natural, com uma cor castanho avermelhado e aspeto baço, consistência muito firme e bem aderente a carne.

Tratamento:

Fumado a lenha de azinho

Armazenamento:

Local fresco e seco.

O produto deverá ser armazenado em camaras frigorificas ou expositor frigorifico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

100 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 1 Unidade

- 3 Unidades

Sugestões

Pode ser consumido cru, cortado em rodela muito finas, como aperitivo ou conduto com um bom pão regional.



Produto:

Chouriço Carne

Descrição do Produto:

Enchido feito com uma combinação de carnes entremeada de porco rigorosamente selecionadas, cortada em pedaços relativamente pequenos e condimentada com Vinho, sal, alho natural e especiarias, com maturação mínima de 5 dias.

O exterior de forma ferradura de diâmetro e comprimento variável, porque é enchido em tripa natural, com uma cor castanho avermelhado e aspeto brilhante, consistência muito firme e bem aderente a carne.

Tratamento:

Fumado a lenha de azinho

Armazenamento:

Local fresco e seco.

O produto deverá ser armazenado em camaras frigorificas ou expositor frigorifico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

100 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 1 Unidade
- 3 Unidades
- 8 Unidades

Sugestões

Pode ser consumido cru, cortado em rodela muito finas, como aperitivo ou conduto com um bom pão regional ou consumido cosido no acompanhamento de pratos de cozinha tradicional portuguesa, perfeito para temperar e assado em assadeira de barro assado com álcool.



Produto:

Chouriça Tradicional

Descrição do Produto:

Enchido feito com uma combinação de carnes de porco rigorosamente selecionadas, cortada em pedaços relativamente grandes e condimentada com Vinho, sal, alho natural e especiarias, com maturação mínima de 5 dias. O exterior de forma cilíndrica de diâmetro e comprimento variável, porque é enchido em tripa natural, com uma cor negra acizentada e aspeto baço, consistência muito firme e bem aderente a carne.

Tratamento:

Fumado a lenha de azinho

Armazenamento:

Local fresco e seco.

O produto deverá ser armazenado em camaras frigorificas ou expositor frigorifico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

100 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 1 Unidade
- 3 Unidades
- 8 Unidades

Sugestões

Pode ser consumido cru, cortado em rodela muito finas, como aperitivo ou conduto com um bom pão regional ou consumido cosido no acompanhamento de pratos de cozinha tradicional portuguesa. Perfeito para cozido a portuguesa, feijoadas e chouriça com grelos.



Produto:

Alheira (Receita Trás-os-Montes)

Descrição do Produto:

Enchido feito com uma combinação de carnes de suíno, bovino e aves rigorosamente Seleccionadas e o melhor pão regional. A massa perfeitamente ligada de aspeto pastoso, com regular de pedaços carne e gordura, pão com cheiro e sabor sui-generis. O exterior de forma cilíndrica, individualizada por atadura manual com um comprimento Aproximado de 30cm. De coloração amarelada, brilhante, consistência mole, involucro Sem roturas e bem aderente á massa.

Tratamento:

Fumado a lenha de azinho

Armazenamento:

Local fresco e seco.

O produto deverá ser armazenado em camaras frigorificas ou expositor frigorifico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

90 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 1 Unidade (embalado em saco com janela e metalizado)
- 3 Unidades
- 8 Unidades

Sugestões

Pode ser consumido assado ou grelhado. Modo preparação: usar uma frigideira anti aderente, meter lá a alheira fumeiro TiCinda sem picar nem cortar a tripa, levar ao lume brando, quando vir que esta no ponto vire a alheira e depois sirva e delicie-se.



Produto:

Morcela Fumada

Descrição do Produto:

Enchido tratado por escaldão e fumo, constituído basicamente por gorduras de suíno finamente fragmentados, sangue fresco suíno e pão regional, adicionados condimentos 100% naturais e legalmente autorizados. Enchido em forma de ferradura, individualizado por atadura, comprimento cerca de 40cm e diâmetro entre 2,5 e 4cm. De cor negra aspeto brilhante, consistência mole. No seu interior massa homogénea perfeitamente ligada, grumoso e pastoso de cor acastanhada, acinzentada ou borra de vinho, com cheiro e sabor sui-generis.

Tratamento:

Fumado a lenha de azinho

Armazenamento:

Local fresco e seco.

O produto deverá ser armazenado em camaras frigorificas ou expositor frigorifico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

90 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 1 Unidade (embalado em saco com janela e metalizado)
- 3 Unidades
- 8 Unidades

Sugestões

Pode ser consumido cosida, grelhada ou numa bela Rojoada á moda do Minho.



Produto:

Salsicha Fresca

Descrição do Produto:

Enchido feito com uma combinação de carnes de porco entremeada rigorosamente selecionadas, moída e condimentada com condimentos legalmente autorizados.

O exterior de forma cilíndrica de diâmetro e comprimento variável, porque é enchido em tripa natural, com uma cor rosada consistência mole e bem aderente a carne.

Tratamento:

Armazenamento:

Local fresco

O produto deverá ser armazenado em camaras frigorificas ou expositor frigorifico a uma temperatura entre 0/3°C.

Validade:

15 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 5 Unidade (embalado em saco com janela e metalizado)
- 1kg



Sugestões

Perfeito para um churrasco, francesinha.

Produto:

Mini - Alheiras

Descrição do Produto:

Enchido feito com uma combinação de carnes de suíno, bovino e aves rigorosamente Seleccionadas e o melhor pão regional. A massa perfeitamente ligada de aspeto pastoso, com regular de pedaços carne e gordura, pão com cheiro e sabor sui-generis. O exterior de forma cilíndrica, individualizada por atadura manual com um comprimento Aproximado de 5cm. De coloração amarelada, brilhante, consistência mole, involucro Sem roturas e bem aderente á massa.

Tratamento:

Fumado a lenha de azinho

Armazenamento:

Local fresco e seco. O produto deverá ser armazenado em camaras frig expositor frigorifico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

90 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 6 Unidades (embalado em saco com janela e metalizado)



Sugestões

Pode ser consumido assado ou grelhado. Modo preparação: usar uma frigideira anti aderente, meter lá a alheira fumeiro TiCinda sem picar nem cortar a tripa, levar ao lume brando, quando vir que esta no ponto vire a alheira e depois sirva e delicie-se.

Produto:

Mini - Morcela Fumada

Descrição do Produto:

Enchido tratado por escaldão e fumo, constituído basicamente por gorduras de suíno finamente fragmentados, sangue fresco suíno e pão regional, adicionados condimentos 100% naturais e legalmente autorizados. Enchido em forma de ferradura, individualizado por atadura, comprimento cerca de 40cm e diâmetro entre 2,5 e 4cm. De cor negra aspeto brilhante, consistência mole. No seu interior massa homogénea perfeitamente ligada, grumoso e pastoso de cor acastanhada, acinzentada ou borra de vinho, com cheiro e sabor sui-generis.

Tratamento:

Fumado a lenha de azinho

Armazenamento:

Local fresco e seco.

O produto deverá ser armazenado em câmaras frigoríficas ou expositor frigorífico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

90 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- 6 Unidades (embalado em saco com janela e metalizado)

Sugestões

Pode ser consumido cozida, grelhada ou numa bela Rojoada á moda do Minho.



Produto:

Sangue Cozido Suíno

Descrição do Produto:

Produto feito a partir do sangue de suíno selecionado no matadouro Cozido com condimentos 100% naturais e legalmente autorizados. De cor acastanhada e rugoso.

Tratamento:

Choque térmico de -18°C

Armazenamento:

O produto deverá ser armazenado em câmaras congelação ou expositor congelação a uma temperatura entre -17/-20°C.

Validade:

200 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- Embalagem 300g
- Embalagem 500g

Sugestões

Perfeito para pratos tradicionais portugueses, como rojões á moda do Minho.



Produto:

Rojões Redenho

Descrição do Produto:

Produto cozinhado a partir de redanho de suíno adicionado de condimentos.

Com o exterior de forma diversas e coloração castanha.

O interior castanho esbranquiçado com cheiro e sabor sui-generis.

Tratamento:

Choque térmico de -18°C

Armazenamento:

O produto deverá ser armazenado em camaras congelação ou expositor congelação a uma temperatura entre -17/-20°C.

Validade:

200 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- embalagem 250g aproximadamente.



Sugestões

Modo de preparação: Retire da embalagem e leve ao forno pré-aquecido a 200°C. Tempo de cozedura 7 minutos.

Produto:

Vinha-d'alhos

Descrição do Produto:

Enchido Produto feito a partir de couratos selecionados, tripas e buchos previamente higienizados de suíno.

Mantido em vinho e especiarias durante 8 dias.

O seu exterior com uma coloração avermelhada e de formas diversas.

O interior avermelhado esbranquiçado com cheiro e sabor sui-generis.

Tratamento:

Embalado a vácuo

Armazenamento:

Local fresco e seco.

O produto deverá ser armazenado em camaras frigorificas ou expositor frigorifico a uma temperatura entre 2/8°C.

Validade:

200 Dias

Variedades acondicionamento:

Embalado em vácuo ou atmosfera modificada

- Embalagem 500g.
- Embalagem 1000g



Sugestões

Pode comer cru ou cozido. Perfeito para as famosas Papas de S. Miguel.

Descubra o lado Gourmet



Site

www.ticinda.com

Email

geral@ticinda.com

Telefones

T. +351 918 104 819 (móvel Rui Pinto)

T. +351 256 674 776 (geral fixo sede)

T. +351 256 826 262 (talho SJM)

Morada sede

Salvador da Costa Pinto, Lda.

Rua Conselheiro Boaventura de Sousa, nº251

3720-218 Oliveira de Azeméis

Morada posto venda talho sjm

Mercado municipal de S. J. da Madeira

Piso 2 Loja 5 e 6