

PROVE

AZAMBUJA

Produtos
Locais

Não resista, venha saborear os nossos produtos.
À generosidade da Natureza, juntamos o engenho
e a arte do nosso povo.

Azambuja, em cada iguaria, doce ou salgada...
uma prova de emoções!

AZAMBUJA

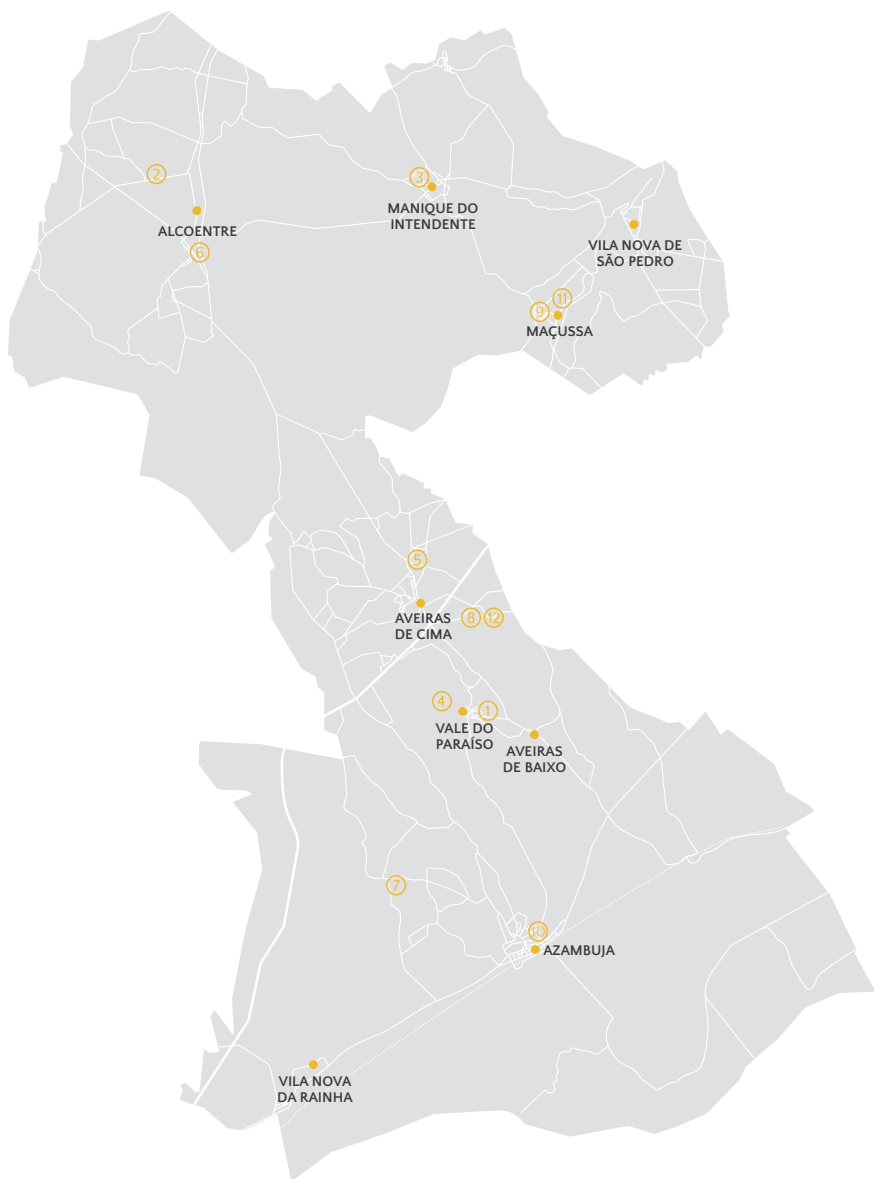
Somos Concelho de Azambuja. Fronteira e abraço entre o Ribatejo e a grande Lisboa. A sul, somos a fértil lezíria, que nos aconchega o estômago e a alma. Mais acima, somos o “bairro”, onde cresce a floresta e nascem excelentes vinhos. Mas, também somos a indústria e a logística das mais modernas de Portugal.

Somos Concelho de Azambuja. Um Povo que ama as suas terras, as suas tradições, a sua identidade. Temos orgulho no passado que nos marca e no presente que vamos construindo. Um território de 262 km² e sete freguesias, mosaico de particularidades que vale a pena descobrir e desfrutar.

Venha conhecer o nosso património e a nossa paisagem, a nossa cultura e a nossa hospitalidade. E na hora em que o apetite falar mais alto, não se esqueça que está em AZAMBUJA – Terras do Torricado. Deixe-se conquistar por uma iguaria herdada do saber dos homens e mulheres que trabalharam estas terras.

Somos Concelho de Azambuja. O comboio e a autoestrada encurtam as distâncias, e nós – de braços abertos – aqui estamos, perto de tudo e à espera de todos!





PRODUTOS LOCAIS

DE AZAMBUJA

Aqui está Azambuja, debruçada sobre o Tejo, repousando o olhar na extensa e fértil lezíria. Nestas terras, cruzam-se a ruralidade ribatejana com traços mais urbanos, numa combinação que se faz hospitalidade.

A essa simbiose entre o rural e o urbano, acrescentamos a herança da tradição e o orgulho próprio de um povo que ama aquilo que o identifica, não só o seu património cultural, mas também os produtos que quer dar a conhecer e a provar a quem nos visita.

Essa tradição e esse orgulho têm passado de geração em geração, e conferem aos nossos produtos locais a riqueza e o sabor da paixão com que foram trabalhados. Queijo e enchidos, azeite e mel, compotas e ervas aromáticas, doces tradicionais ou com um toque de inovação... e, já agora, não esqueça que está numa terra de excelentes vinhos.

Faça a vontade à água que lhe cresce na boca e aceite o desafio de provar as nossas iguarias. Deixe-se levar nesta viagem de cheiros e sabores que lhe vão gravar o Concelho de Azambuja na memória e no coração!

- | | | |
|--|---|--|
| ① Azeite e Mel
VALE DO PARAÍSO | ⑤ Bolos Secos e Folhados Tradicionais
AVEIRAS DE CIMA | ⑨ Pão de Barbelas
MAÇUSSA |
| ② Bolachas e Biscoitos
TAGARRO | ⑥ Enchidos
ALCOENTRE | ⑩ Queijadinhas de Azambuja
AZAMBUJA |
| ③ Bolo de Chouriço e Escarpiada
MANIQUE DO INTENDENTE | ⑦ Mel
CASAIS DE BAIXO | ⑪ Queijo Chèvre
MAÇUSSA |
| ④ Bolos de Casamento
VALE DO PARAÍSO | ⑧ O Melhor Bolo de Chocolate do Ribatejo
AVEIRAS DE CIMA | ⑫ Salame de Chocolate
CASAIS DAS COMEIRAS |



O AZEITE

Dos olivais tradicionais do Ribatejo, nasce o Azeite Casal da Fonte, de qualidade superior, com uma cor dourada, um perfil suave e harmonioso e um aroma frutado e persistente. Alimento essencial na dieta mediterrânea.



O MEL

O Mel Multifloral Casal da Fonte é um mel de substância natural e doce, com aroma e sabor inesquecível, fruto da diversidade floral existente na zona da sua produção.

Dê um toque de doçura aos seus pratos preferidos, com este verdadeiro néctar da natureza.

PROVE AZAMBUJA - PRODUTOS LOCAIS

AZEITE E MEL

CASAL DA FONTE

O Casal da Fonte é uma marca de forte tradição familiar que se assume apaixonada pela sua terra, Vale do Paraíso, pelas histórias contadas pelos seus avós e pelos valores que lhes foram transmitidos.

Os seus produtos são de elevada qualidade e traduzem o respeito que têm e o valor que atribuem ao que a terra nos dá.

A sua produção está assente na tradição transmitida pelos seus antepassados, mas aliada à modernidade e ao conhecimento das novas gerações.

Rua da Água Férrea
Vale do Paraíso



39.114277
-8.882622



+351 937 095 921
+351 913 939 273



geral@casaldafonte.pt



www.casaldafonte.pt



/VinhosCasalDaFonte



/casaldafonte



LOCAL DE VENDA
Rua da Água Férrea
Vale do Paraíso



HORÁRIO
Dias úteis - 9H00 - 17H30
Sábado - 9H30 - 11H30



Zambujitos

— SABOR A TOMATE —

since 2023

"Tu tens um nome e tens história
Que é imensa que é antiga
E te deu o tudo e o nada
Do Ribatejo és memória
És um poema és cantiga
Azambuja terra amada"

António Pedro Corça



BOLACHAS E BISCOITOS

GUEZZÖ


A marca Guezzö, empresa de cariz familiar, nasce em Maio de 2022 com a necessidade de distinguir no mercado, uma gama de produtos completamente artesanais com sabores diferentes e de excelência. Essa é a nossa ambição.

Os nossos produtos são feitos tendo por base receitas tradicionais e familiares, bem como receitas melhoradas e adaptadas por nós, onde não usamos quaisquer corantes ou conservantes, recorrendo aos ingredientes de melhor qualidade e tendo em atenção as boas práticas de higiene e segurança alimentar. Tudo em prol da qualidade do produto final.

É nossa premissa que um produto feito artesanalmente, tem em si todo o amor proveniente das mãos de quem o produz.

Esta é a nossa motivação. Isto é aquilo a que nos propomos. Bolachas e Biscoitos feitos com amor que queremos compartilhar consigo.

Rua do Cerrado n.º 35
Tagarar | Alcoentre


 39.233443
-8.985847

 +351 919 063 350

 guezzzo@guezzogourmet.pt

 www.guezzogourmet.pt

 LOCAL DE VENDA
- Por encomenda

 HORÁRIO
Dias úteis - 10H00 - 18H00
Sábado - 10H00 - 18H00





ESCARPIADA

A Escarpiada é feita há várias gerações na zona de Manique do Intendente, quando é cozido o pão de milho e, antigamente, era servida para complementar um bom pequeno-almoço.

À massa de pão de milho adiciona-se água quente, azeite, de forma a ficar mais azeitadina e ralinha e uma pitada de sal.

Estende-se em cima de uma folha de couve, com um dedo de altura, e vai ao forno. Quando se retira do forno fica com os veios da folha de couve e com aspecto mais tradicional. Atualmente continua presente nas mesas nas mais diversas ocasiões.

BOLO DE CHOURIÇO

Antigamente, quando se matava um porco, fazia-se os chouriços.

Comumente, retirava-se um bocadinho da massa do chouriço, à qual se juntava a farinha e mais um pouco de tempero. Assim, nascia o bolo de chouriço, um petisco que se destaca pelo sabor mas também por se apresentar com uma cor negra.

Fazia-se normalmente duas vezes por ano, mais no inverno, marcando presença nas épocas de Natal e Carnaval. Nos dias de hoje pode ser provado durante todo o ano.

PROVE AZAMBUJA - PRODUTOS LOCAIS

BOLO DE CHOURIÇO E ESCARPIADA

PÃO, CAFÉ & COMPANHIA

O gosto pela confeção de pão esteve sempre presente na família de Afonso Onofre, atual proprietário da padaria e cafetaria "Pão, Café & Companhia", localizada em Manique do Intendente. É das padarias mais antigas do país, com um alvará com mais de 100 anos e está ligada à família desde 1967.

Para além do saboroso pão caseiro cozido a lenha, confeciona os mais variados tipos de pão e bolos secos. Sempre conscientes da importância da tradição e da preservação da herança de receituário local, continuam a produzir a escarpiada e o bolo de chouriço. Para além da loja fazem também distribuição porta a porta levando estas duas iguarias a todo o Concelho de Azambuja.

Rua Pina Manique, n.º 95
Manique do Intendente



39.219433
-8.895890



+351 263 486 171



paocafecompanhia@gmail.com



/pg/Pão-Café-Companhia



LOCAL DE VENDA

Rua Pina Manique, n.º 95
Manique do Intendente
(bolo de chouriço por encomenda)



HORÁRIO

Segunda-Feira a Domingo
(não encerra) - 06H00 às 20H00
Domingo - 08H00 às 18H00





PROVE AZAMBUJA - PRODUTOS LOCAIS

BOLOS DE CASAMENTO

CONFEÇÃO ARTESANAL

Um dos produtos gastronómicos da Freguesia de Vale do Paraíso são os famosos Bolos de Casamento. A oferta desta iguaria pelas famílias dos noivos, como brinde, aos seus convidados, nos casamentos dos filhos é uma tradição que viaja até aos dias de hoje. O bolo em forma de ferradura, com forte aroma a limão e canela, atualmente, mantém a confeção artesanal, sendo amassados à mão e cozidos no forno a lenha.

Lúcia Soares
Rua 5 de Outubro, 12-A
Vale do Paraíso

+351 966 643 736

lucia.valadasoares@gmail.com

LOCAL DE VENDA
- Por encomenda





BOLOS SECOS E FOLHADOS TRADICIONAIS

TRADIFANA

A Tradifana, iniciou a sua atividade em 2008 na freguesia de Manique do Intendente. Desde 2018, a empresa encontra-se instalada em Aveiras de Cima. A Padaria da Arrifana é o nome de uma antiga padaria com mais de 40 anos, localizada na aldeia de Arrifana, na freguesia de Manique do Intendente.

Atualmente está focada na produção de bolos secos, bolos confeitados, broas tradicionais, folhados tradicionais, barritas e granolas, entre muitos outros produtos que prometem fazer-lhe crescer água na boca. Com uma aposta clara na qualidade, na segurança alimentar e nos produtos tradicionais, tem registado um crescimento gradual e sustentado. Poderá provar todos os seus produtos, que estão disponíveis em praticamente todo o território nacional e até em alguns mercados externos.

EDIFÍCIO TRADIFANA

Rua das Salgadas – Salgadas Park
Aveiras de Cima



39.145316
-8.897596



+351 263 489 107
+351 963 571 594



geral@tradifana.pt



padariadaarrifana.pt



/padariadaarrifana



LOCAL DE VENDA

Os nossos produtos podem ser adquiridos nas grandes superfícies como o Grupo Sonae, Grupo Intermarché, Grupo El Corte Inglés, Grupo Delta Vending e em diversas lojas de pequeno comércio como Meu Super, Spar, entre outras.



ENCHIDOS

CARNES COLAÇO

As Carnes Colaço orgulham-se de preservar as tradições familiares no fabrico de enchidos, em manter o modo de confeção e os ingredientes usados desde sempre no seio da sua família.

Os segredos vêm da sua origem e estão bem guardados, embora sejam revelados aos mais atentos e que têm oportunidade de degustar os seus produtos, confeccionados hoje, mas com sabor a tradição.

Rua Conselheiro Frederico Arouca
Alcoentre



39.210030
-8.959760



+351 263 486 256



luisarmandocolaco@sapo.pt



LOCAL DE VENDA
Talho - Carnes Colaço



HORÁRIO
Dias úteis - 9H00 - 13H00
15H00 - 19H00




MEL

ARTUR SILVA

Mel, néctar dos deuses!

Produto 100% natural proveniente do pólen das diversas plantas da nossa flora local, muito diversificada, que confere um sabor único e autêntico ao nosso mel, assim como proporciona uma qualidade superior ao pólen e ao própolis que se recolhem das colmeias. Este resultado final só é possível graças ao trabalho árduo das abelhas, por isso, recomendamos sempre: Proteja a abelha, proteja a natureza!

Rua das Rosas, 24
Casais de Baixo | Azambuja

 39.065985
-8.906059

 +351 927 897 201

 arturmelclaro@gmail.com

 LOCAL DE VENDA
- Por encomenda



O MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO RIBATEJO

NARCIDOCE

O gosto de fazer bolos e o sonho de partilhá-lo com o mundo, fez com que em 2002 nascesse a Narcidoce, nos Casais das Comeiras, Freguesia de Aveiras de Cima.

Trata-se de uma empresa familiar, muito conhecida pelo sabor aconchegante que tem o “Melhor Bolo de Chocolate do Ribatejo”, o seu doce mais conhecido, com receita de sua autoria e patenteado desde 2009. O “Melhor Bolo de Chocolate do Ribatejo” tem uma apresentação original e uma receita à base de chocolate puro, que promete fazer as delícias dos mais gulosos e que têm o chocolate como uma das suas iguarias de eleição.

Rua dos Moinhos, n.º 18 A
Casais das Comeiras
Aveiras de Cima



39.138272
-8.876393



+351 263 475 318
+351 916 126 540



narcidoce@gmail.com



/melhorbolodechocolate-
doribatejo



LOCAL DE VENDA
Rua dos Moinhos, n.º 18 A
- Por encomenda





PÃO DE BARBELA

GRANJA DOS MOINHOS

É na pequena aldeia da Maçussa, que surge uma pequena empresa familiar, onde se encontram a trabalhar a tempo inteiro menos de meia dúzia de pessoas, que se dedicam à transformação de produtos agrícolas e à produção de queijo.

As antigas instalações agrícolas da família servem de espaço para uma produção onde, o ciclo da natureza é ouvido e respeitado.


É neste ambiente de relação estreita com a natureza e toque familiar, que nascem produtos como o queijo Chèvre, pão de barbela, vinagre, mel, marmelada caseira, figo em calda, Piri piri, arrobe, entre uma vasta variedade de outros produtos.

A sua imagem de marca, tendo reconhecimento nacional, apreciado e utilizado pelos *Chefs* mais conceituados do nosso país, é o queijo francês Chèvre. Aqui ele é produzido de forma artesanal, na única casa a dominar esta arte em Portugal.

Possuí um espaço de restauração, com um cariz de “tertúlia” que é apenas utilizado por reserva.

A filosofia da *Slow Food*, em contraposição à do *Fast-Food*, opõe-se à padronização do gosto, defendendo a necessidade de informação do consumidor, protege identidades culturais ligadas a tradições alimentares e gastronómicas, protege produtos alimentares e comidas, processos e técnicas de cultivo e processamento herdados por tradição, e defende espécies vegetais e animais, domésticas e selvagens.


Rua do Moinho n.º 3
Maçussa

 39.193857
-8.863279

 +351 919 474 476

 granjadosmoinhos@sapo.pt

 /granjadosmoinhos

 **LOCAL DE VENDA**
Rua do Moinho n.º 3
Maçussa
- Por encomenda

 **HORÁRIO**
9H00 - 20H00



QUEIJADINHAS DE AZAMBUJA

PASTELARIA A FAVORITA


No tempo em que Portugal tinha reis e rainhas, em que se faziam festas no campo e as cozinheiras dos palacetes se apuravam a preparar as melhores receitas para o séquito real, nasceu, em Azambuja, aquele que hoje é o doce de marca do Concelho.

Sempre que o casal real ou outros nobres passavam férias no Palácio da Rainha, era costume confeccionar-se queijadinhas de amêndoa. Um doce muito restrito, que não dava para todas as bolsas e apenas era servido em mesas de pessoas com títulos. Só que, numa das ocasiões em que o Palácio da Rainha estava ocupado, faltou o queijo fresco e as cozinheiras decidiram lançar-se em experiências.

Para compensar a falta de queijo, resolveram fazer uma calda de açúcar muito forte, que desse ao recheio a consistência habitual. E foi assim que surgiram os bolos de nome enganador que, ao contrário do que o nome indica, não incluem o queijo entre os ingredientes.

As "Queijadinhas de Azambuja" são um bom exemplo de como o Homem é inventivo, pois só em Azambuja se podem encontrar queijadas... sem queijo! Neste momento, é a pastelaria Favorita, que segue a receita e nos permite saborear este delicioso e delicado doce.

Rua Eng.º Moniz da Maia, n.º 38
Azambuja

 39.068501
-8.869587

 +351 263 418 592

 /PastelariaFavoritaAzambuja

 **LOCAL DE VENDA**
Pastelaria "A Favorita"

 **HORÁRIO**
7H00-23H00
(3ª a domingo)



QUEIJO CHÈVRE

GRANJA DOS MOINHOS

É na pequena aldeia da Maçussa, que surge uma pequena empresa familiar, onde se encontram a trabalhar a tempo inteiro menos de meia dúzia de pessoas, que se dedicam à transformação de produtos agrícolas e à produção de queijo.

As antigas instalações agrícolas da família servem de espaço para uma produção onde, o ciclo da natureza é ouvido e respeitado.


É neste ambiente de relação estreita com a natureza e toque familiar, que nascem produtos como o queijo Chèvre, pão de barbela, vinagre, mel, marmelada caseira, figo em calda, Piri piri, arrobe, entre uma vasta variedade de outros produtos.

A sua imagem de marca, tendo reconhecimento nacional, apreciado e utilizado pelos *Chefs* mais conceituados do nosso país, é o queijo francês Chèvre. Aqui ele é produzido de forma artesanal, na única casa a dominar esta arte em Portugal.

Possuí um espaço de restauração, com um cariz de “tertúlia” que é apenas utilizado por reserva.

A filosofia da *Slow Food*, em contraposição à do *Fast-Food*, opõe-se à padronização do gosto, defendendo a necessidade de informação do consumidor, protege identidades culturais ligadas a tradições alimentares e gastronómicas, protege produtos alimentares e comidas, processos e técnicas de cultivo e processamento herdados por tradição, e defende espécies vegetais e animais, domésticas e selvagens.


Rua do Moinho, n.º 3
Maçussa

 39.193857
-8.863279

 +351 919 474 476

 granjadosmoinhos@sapo.pt

 /granjadosmoinhos

 LOCAL DE VENDA
Rua do Moinho, n.º 3
Maçussa
- Por encomenda

 HORÁRIO
9H00 - 20H00



SALAME DE CHOCOLATE

CASA DO SALAME

A Casa do Salame é uma jóia escondida no Ribatejo que produz Salames de Chocolate deliciosos e inovadores.

Situada em Casais das Comeiras, concelho de Azambuja, esta empresa familiar dedica-se especialmente à produção de Salame de Chocolate desde 1991.

Apostando na excelência e qualidade, a Casa do Salame quer levar aos seus clientes uma experiência diferente ao juntar a sua Receita Caseira de Salame de Chocolate com outros sucessos da Doçaria Mundial. Oferecendo uma variedade de sabores para todos os gostos, desde sabores como Caramelo Salgado, Café e Grué de Cacau, Limão, Côco, Mentol, Vegan, Red Velvet, entre outros.

Os salames são feitos com os melhores ingredientes e produzidos com processos tradicionais, o que lhes confere um sabor único.

Rua Santa Quitéria n.º 71
Casais das Comeiras
Aveiras de Cima



39.139289
-8.878249



+351 919 028 669
+351 263 476 466



info@casadosalame.pt



www.casadosalame.pt



/casadosalame.pt



LOCAL DE VENDA
- Por encomenda





Visite www.cm-azambuja.pt

 /municipioazambuja

 municipiodeazambuja

–

POSTO DE TURISMO – AZAMBUJA

Rua Engenheiro Moniz da Maia, n.º 29

2050-356 Azambuja

Horário 10H00 – 18H00

Tel. +351 263 400 476

E-mail turismo@cm-azambuja.pt

–

Eventos de interesse:

MARÇO – Do Torricado à Lapardana – Uma viagem Gastronómica, Aveiras de Cima

ABRIL – Ávinho – Festa do Vinho e das Adegas, Aveiras de Cima
Torricado na Praça – Tasquinhas de Manique do Intendente, União de Freguesias Manique do Intendente, V.N.S. Pedro e Maçussa

MAIO – Feira de Maio, Azambuja

Mês da Cultura Tauromáquica, Azambuja

Festa das Tasquinhas e do Torricado, Alcoentre

JUNHO – Cultura, Gastronomia e Torricado, Vila Nova da Rainha

JULHO – Retiro do Torricado, Aveiras de Baixo

OUTUBRO – A Gula, restaurantes do concelho

Paraísabor – Festival do Torricado, Vale do Paraíso

NOVEMBRO – Festa do Torricado, Azambuja

Consulte as datas exatas no Posto de Turismo ou através dos contactos acima descritos.



azambuja
Município