

LANDEIRO®

1977

catalogo
catalogue







Charcutaria

Delicatessen
Charcuterie

4



Fumados

Smoked Meats
Viandes fumées

10



Cozidos

Cooked
Cuits

18



Carnes Verdes

Fresh Meat
Viandes Fraîches

26



A Empresa

The Company
L'entreprise

36





Charcutaria

Delicatessen
Charcuterie



Do fumeiro tradicional, nascem as peças históricas da charcutaria nacional. Sabores e saberes acumulados por gerações de minhotos, aliados às carnes criteriosamente escolhidas, envolvidas nos temperos tradicionais e dadas ao tempo, para ganharem as inconfundíveis características, que as tornam únicas, reconhecidas e celebradas.

From the traditions of preserving food through smoking come the historical landmarks of Portuguese delicatessen. Flavours that were born out of the learning and wisdom built over generations in the Minho region and that derive from very carefully chosen meats subject to traditional seasonings and allowed the time to take on their unmistakable characteristics that render them unique, recognized and renowned.

Les pièces historiques de la charcuterie portugaise naissent de la tradition de fumage. Des saveurs et des savoirs accumulés par les générations de la région du Minho, conjugués aux viandes rigoureusement choisies, macérées dans des assaisonnements traditionnels et qui gagneront, au fil du temps, leurs caractéristiques inimitables qui les rendent uniques, reconnaissables et reconnues.

Charcutaria Tradicional

Traditional Delicatessen
Charcuterie traditionnelle



Salpicão

Smoked Lean - Meat Sausage
Saucisse de Viande Maigre



Chouriço de Carne Extra

Extra Smoked Sausage
Chorizo Extra



Chouriço de Vinho

Red Wine Smoked Sausage
Chorizo au Vin Rouge



Chouriço Argola

"Argola" Smoked Sausage
Chorizo Fumé «Argola»



Chouriço de Carne Tradicional

Traditional Smoked Sausage
Chorizo Traditionnel Fumé



Morcela

Smoked Black Pudding
Boudin Noir



Chouriço de Vinho Grosso

Large Wine Smoked Sausage
Gros Chorizo Fumé au Vin Rouge



Linguíça

Thin Smoked Sausage
Fine Saucisse Assaisonnée à L'ail

Charcutaria

Delicatessen
Charcuterie



Salsichão
Large Smoked Sausage
Saucisson



Chourição
Large Paprika Sausage
Saucisse au Paprika



Paio York
Cooked York Sausage
Lonzo



Paio do Lombo
Smoked Loin Sausage
Saucisse Fumée de Filet de Porc





Chouriço Barra

Large Paprika Sausage Bar
Grosse et Longue Saucisse au Paprika



Farinheira

Flour Sausage
Farinheira "Andouille de Farine"



Painho

Smoked Pork Shoulder Sausage
Petit Lonzo fumé



Sortido Suíno

Assortement of Pork
Assortiment de Porc



Chouriço Crioulo

"Crioulo" Sausage
Chorizo "Crioulo"



Salsicha Fresca

Fresh Sausage
Saucisse Fraîche



Salpicão de Perú

Turkey Smoked Lean Meat Sausage
Saucisse de Dinde Fumée



Salpicão Gourmet

Gourmet Smoked Lean Meat Sausage
Saucisse de Viande Maigre Fumée Gourmet



Salpicão de Perú Gourmet

Gourmet Turkey Smoked Lean Meat Sausage
Saucisse de Dinde Fumée Gourmet





Fumados

Smoked Meats
Viandes fumées



Peças selecionadas entre as que melhor se adaptam a um fumeiro, capazes de transmitir para os dias de hoje, o saber de muitas gerações. Cores e texturas, aromas e sabores, são padrões de identificação de um fumeiro com carácter, que revela um conhecimento que marca, como uma assinatura que acompanha cada peça, da produção à degustação.

Pieces selected from among those that best adapt to the smoking process that brings to today's tables the flavours handed down by many generations. Colours and textures, aromas and flavours are the standards for identifying smoked meat with essence and which reveals an understanding of brands as a signature that accompanies each piece from production through to consumption.

Pièces sélectionnées parmi celles qui s'adaptent le mieux à un traitement de fumage, pouvant mettre au goût du jour le savoir de nombreuses générations. Les couleurs et les textures, les arômes et les saveurs sont des traits d'identification d'un fumage de caractère qui font partie de la signature qui accompagne chaque pièce, depuis la production à la dégustation.

Presunto

Cured Ham
Jambon de pays



Presunto Fumado
Smoked Ham
Jambon de Pays Fumé



Presunto s/osso
Deboned Smoked Ham
Jambon de Pays Désossé



Presunto s/osso 1/2
Deboned Smoked Ham 1/2
Jambon de Pays Désossé 1/2



Presunto 1/4
Cured Ham 1/4
Jambon de pays 1/4



Presunto Fatiadas
Cured Ham Slices
Jambon de Pays en Tranches



Presunto Fatiado
Sliced Cured Ham
Jambon de Pays Tranché



Presunto Fatiado Gourmet
Gourmet Sliced Cured Ham
Jambon de Pays Tranché Gourmet



Conhecimentos que passam de geração em geração, resultam num produto tipicamente português, conhecido e apreciado pelo seu sabor tradicional, capaz de impressionar e satisfazer o consumidor mais exigente.

Knowledge that passes from generation to generation, resulting in a typical Portuguese product, known and appreciated for its traditional flavor, able to impress and satisfy the most demanding consumer.

Transmises de génération en génération, ces connaissances conduisent à un produit typiquement portugais, connu et apprécié pour sa saveur traditionnelle, qui pourra impressionner et satisfaire le consommateur le plus exigeant.

Toucinho Fumado

Bacon



Toucinho Fumado

Bacon
Lard Fumé



Toucinho Fumado Pedaços

Diced Bacon
Lardons Fumés



Toucinho Fumado Meios

Bacon 1/2
Lard Fumé 1/2

Fumados

Smoked Meats
Viandes fumées



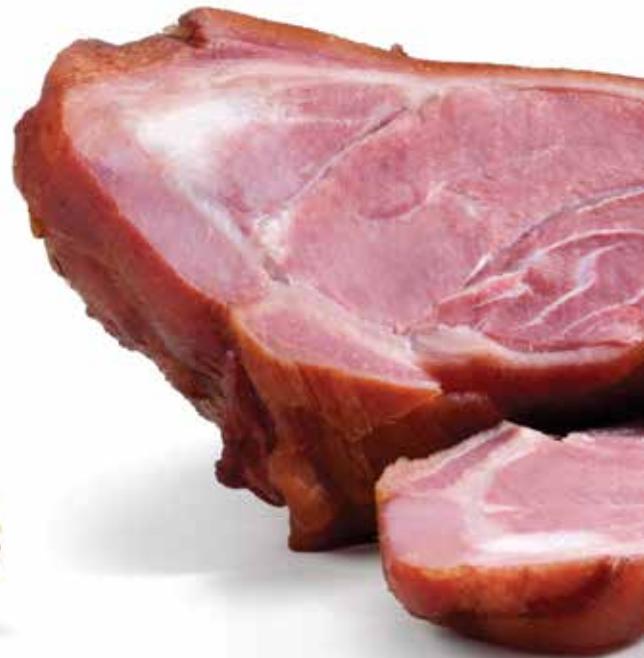
Pernil Fumado
Smoked Pork Hind Hock
Jarret Fumé



Pá Fumada
Smoked Pork Shoulder
Épaule Fumée



Pá Fumada Pedaços
Smoked Pork Shoulder Pieces
Morceaux d'épaule Fumée





Cabeça Fumada
Smoked Pork Deboned Head
Tête de Porc Fumée

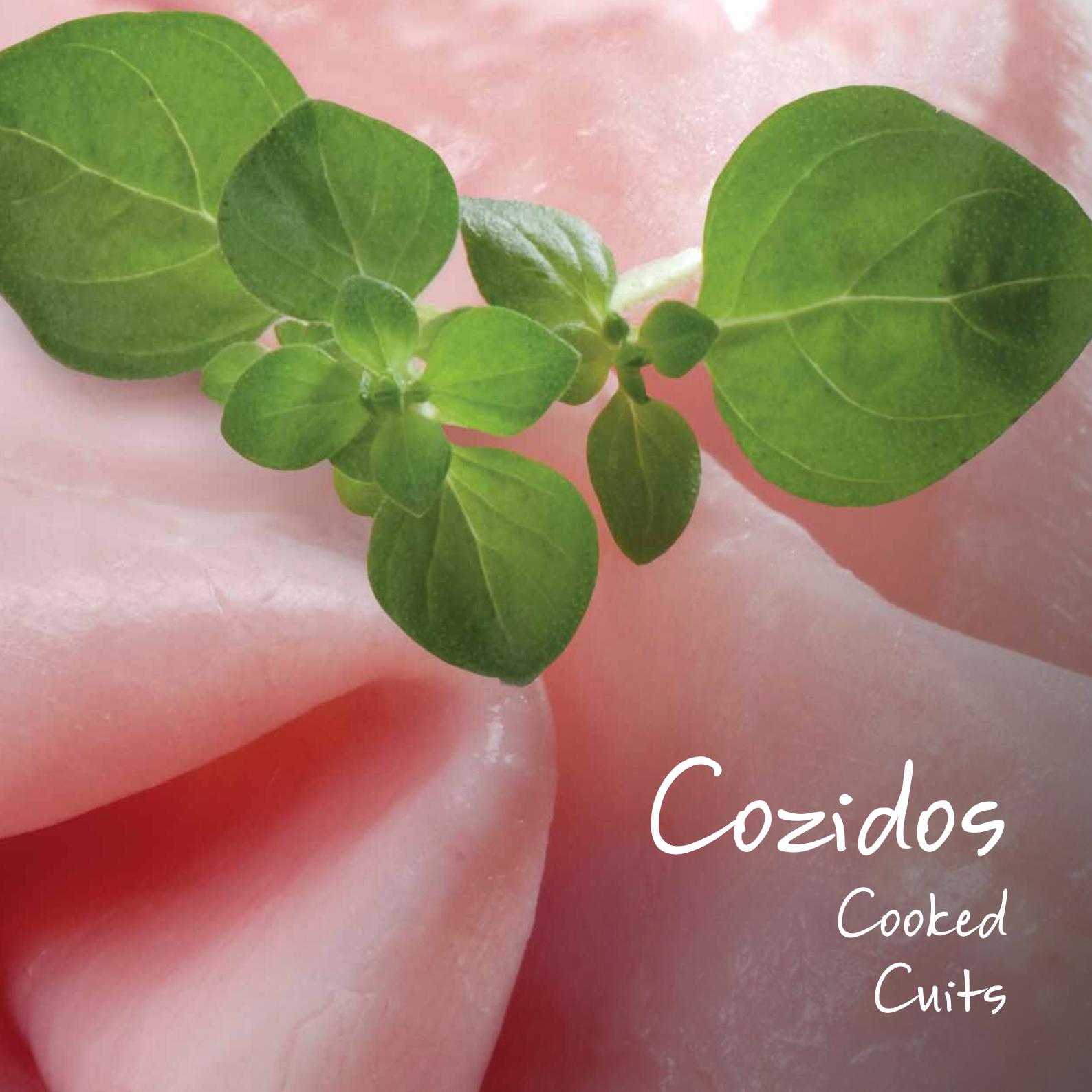


Orelha Fumada
Smoked Pork Ear
Oreille de Porc fumée



Unhas Fumadas
Smoked Trotter
Pieds de Porc Fumé



A close-up photograph of a sprig of fresh basil leaves. The leaves are vibrant green with prominent veins and a slightly serrated edge. They are arranged in whorls along a thin, light-colored stem. The background is a textured, reddish-brown surface, possibly a piece of cloth or paper.

Cozidos
Cooked
Cuits



Marcados à nascença, pelo cuidado posto na selecção das suas matérias-primas e produzidos pelas receitas herdadas pela tradição, são produtos de texturas consistentes e carnudas, de delicados sabores, onde a qualidade se revela na sedução dos aromas que se libertam ao corte de cada peça.

Marked at birth, by the care taken in the selection of its raw materials and produced using recipes inherited by tradition, these products are of consistent and fleshy texture, delicate in flavour, where quality is revealed delicious and rich aromas that are released when each piece is cut.

Marqués à la naissance la sélection rigoureuse des matières premières et transformés grâce aux recettes traditionnelles, ces produits présentent des textures consistantes et charnues et aux saveurs délicates, où la qualité est dévoilée par les délicats arômes qui se dégagent à la découpe de chaque pièce.

Fiambre da Perna

Cooked Leg Ham
Jambon Cuit



Fiambre da Perna Pêra Grande

Cooked Leg Ham Large Pear shape
Jambon Cuit du Jarret Arrière



Fiambre da Perna Pêra Pequena

Cooked Leg Ham Small Pear shape
Jambon Cuit du Jambonneau



Fiambre da Perna Barra

Cooked Leg Ham Bar
Jambon Cuit en Barre

FIAMBRE
Casa
do
Marquês

"Casa do Marquês" Cooked Ham
Jambon Cuit "Casa do Marquês"



Fiambre "Casa do Marquês" Pêra Grande

"Casa do Marquês" Cooked Ham Large Pear shape
Jambon Cuit du Jarret Arrière "Casa do Marquês"



Fiambre "Casa do Marquês" Pêra Pequena

"Casa do Marquês" Cooked Ham Small Pear shape
Jambon Cuit du Jambonneau "Casa do Marquês"

FIAMBRE

Casa do Fidalgo

"Casa do Fidalgo" Cooked Ham
Jambon Cuit "Casa do Fidalgo"



Fiambre "Casa do Fidalgo" Pêra Grande
"Casa do Fidalgo" Cooked Ham Large Pear shape
Jambon cuit du jarret arrière "Casa do Fidalgo"



Fiambre "Casa do Fidalgo" Pêra Pequena
"Casa do Fidalgo" Cooked Ham Small Pear shape
Jambon cuit du jambonneau "Casa do Fidalgo"



Fiambre "Casa do Fidalgo" Meios e Barra
"Casa do Fidalgo" Cooked Ham 1/2 and Bar
Jambon cuit 1/2 et en barre "Casa do Fidalgo"

Fiambre Sandwich

Sandwich Cooked Ham
Jambon cuit sandwich



Fiambre Sandwich Barra

Sandwich Cooked Ham Bar
Jambon Cuit Sandwich en Barre

Fiambre de Perú

Turkey Ham
Jambon de dinde



Fiambre de Perú Barra

Turkey Ham Bar
Jambon de Dinde en Barre



Fiambre Peito de Perú Pêra Pequena

Turkey Breast Ham Small Pear
Blanc de Dinde du Jambonneau



Filetes e Mortadelas

Rolled Ham and Mortadella
Tranches de Jambon
et Mortadelle



Filete Afiambrado Barra

Rolled Ham Bar
Rouleau de Jambon Reconstitué en Barre



Mortadela
Mortadella
Mortadelle



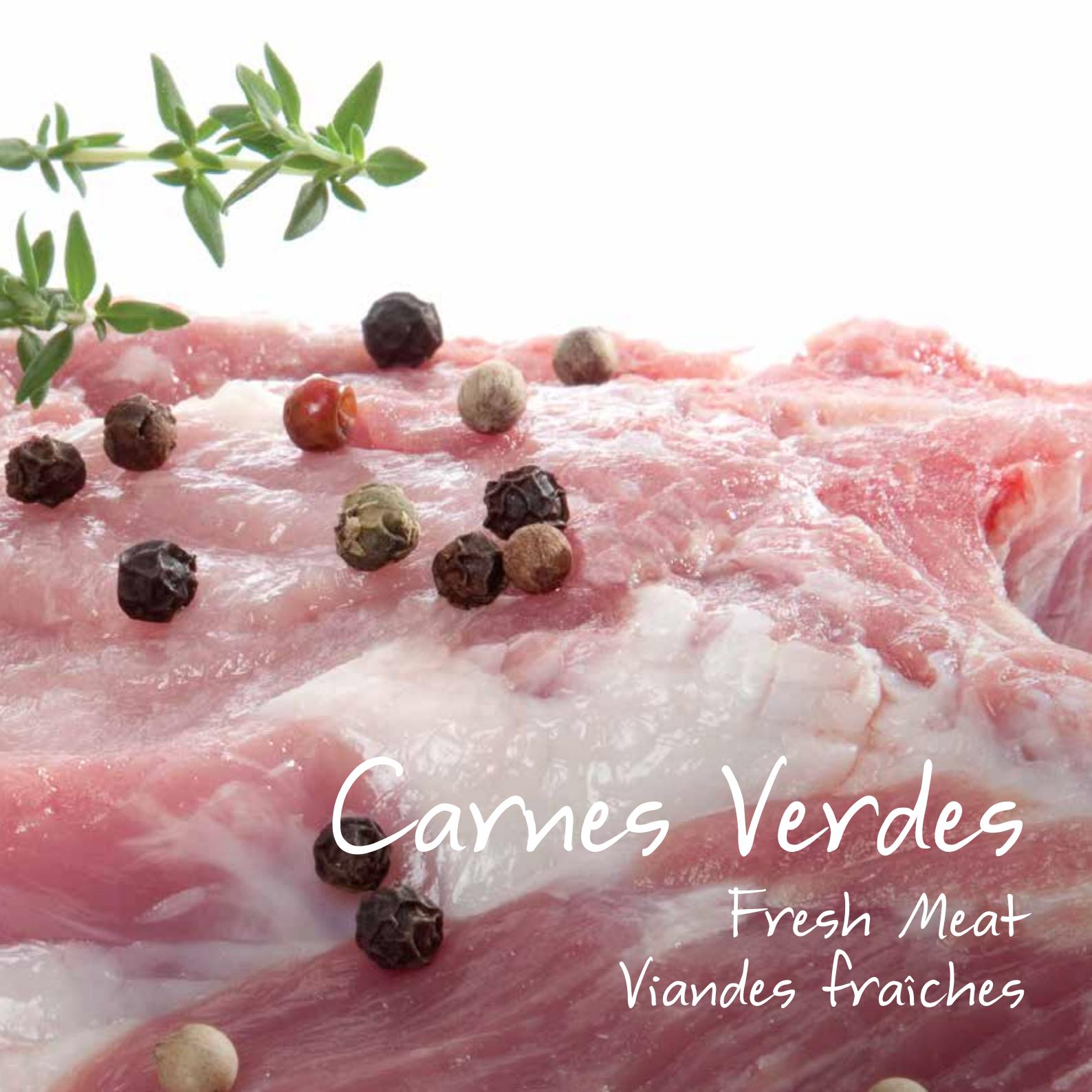
Mortadela c/ Azeitonas
Mortadella with Olives
Mortadelle aux Olives



Filete Afiambrado
Rolled Ham
Rouleau de Jambon Reconstitué





A large, thick cut of raw meat, likely beef, is shown from a top-down perspective. The meat has a rich red color with visible white fat marbling. A sprig of fresh thyme is positioned at the top left, and several whole black and green peppercorns are scattered across the surface of the meat.

Carnes Verdes

Fresh Meat
Viandes fraîches



Do cuidado acompanhamento e controlo do processo de criação de suínos e bovinos, resultam carnes de elevada qualidade, reconhecidas pelo sabor e textura diferenciadores.

A aplicação de elevados padrões de higiene e segurança alimentar, aliada ao rigoroso controlo dos processos ligados ao manuseamento da carne, garantem a qualidade e frescura dos produtos Carnes Landeiro, desde a origem até ao seu consumo.

From the careful monitoring and control of the production of pigs and bovine, result high quality meats, recognized by differentiating taste and texture.

By implementing high standards of food hygiene and safety, combined with strict control of processes related to the handling of meat, the quality and freshness of the Carnes Landeiro product is ensures, from the origin to the consumption.

Grâce à l'accompagnement rigoureux et au contrôle du processus d'élevage de porcs et de bovins, nous obtenons des viandes de haute qualité, reconnues pour leur saveur et leur texture incomparable. L'application de hauts standards en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, conjuguée au contrôle rigoureux des processus associés à la manipulation de la viande, assurent la qualité et la fraîcheur des produits Carnes Landeiro, depuis leur provenance jusqu'à leur consommation.

Carnes Frescas Suino

Fresh Meat Pork

Viandes Fraîches de Porc



Vão
Loin Bone-in Rindless
Longe de Porc



Vão s/ Cachaço
Loin without Collar
Longe Désossée



Cintas do Lombo
Wrapped Loin
Filets de Longe



Cachaço
Collar Bone-in
Collet



Lombinhos
Tenderloin
Filet de Porc



Costela do Lombo
Loin Rib
Côtes de Longe



Costeletas Mistas
Chops
Côtelettes de Porc

Carnes Frescas Suino

Fresh Meat Pork

Viandes Fraîches de Porc



Pá York c/ Couro

York Shoulder Rind-on
Lonzo avec Couenne



Barriga

Belly
Flanc



Pá York

York Shoulder
Lonzo



Costela Barriga

Belly Rib
Côtes de Flanc



Pá c/ Osso

Shoulder Bone-in
Jarret avec Os



Barriguinhas

Pork Belly
Tranches de Porc



Pá de Febra

Shoulder Filets
Filets de Jarret



Perna de Lombada

Leg of Loin

Épaule de Porc



Bifanas

Pork Fillets

Escalopes de Porc



Perna York c/ Couro

York Leg Rind-on

Épaule York avec Couenne



Rojões

Pork Chunks

Morceaux de Poitrine de Porc



Perna York

York Leg

Épaule York



Febras

Fillets

Escalopes



Carnes Frescas Suino

Fresh Meat Pork

Viandes Fraîches de Porc

Carcaça Suíno
Pork Side
Carcasse de Porc



Lombada
Pork Hindquarter
Longe de Porc



Cabeça s/ Osso
Deboned Head
Tête Désossée



Cabeça c/ Osso
Head with Bone
Tête avec Os



Ouvidos
Ears
Oreilles de Porc



Chispe
Trotter
Pied de Porc



Chispe (Mão)
Trotter (Foot)
Pied de Porc (Avant)



Tocos Frescos
Fresh Shoulder Hock
Épaule de Porc Fraîche



Chispe (Mãozinhas)
Trotter (Toes)
Pied de Porc (Arrière)



Redinho
Crown Fat
Crépine



Tripa Cozida
Cooked Tripe
Tripe Cuite



Buchos Cozidos
Cooked Cheeks
Joues Cuites



Colada
Rinds
Couenne



Figado
Liver
Foie



Balde de Banha 10kg
Pork Lard 10kg
Saindoux de Porc 10kg



Balde de Banha 5kg
Pork Lard 5kg
Saindoux de Porc 5kg



Balde de Banha 1kg
Pork Lard 1kg
Saindoux de Porc 1kg



Cuvete de Banha 230g
Pork Lard 230g
Saindoux de Porc 230g

Carnes Frescas Bovino

Fresh Meat Bovine

Viandes Fraîches de Bovin

Carcaça Bovino

Bovine Side
Carcasse de Bovin



Folhos de Dobra Branca

White Stomach Slices
Gras-double



Dobra Natural

Natural Stomach
Panse



Língua

Tongue
Langue



Mãos de Novilho

Calf Feet
Pieds de Veau



Agro Landeiro

A rigorosa selecção das matérias-primas é levada ao extremo ao nível da carne de bovino, já que a maior parte da carne comercializada pela Carnes Landeiro é proveniente da sua própria exploração.

Nascida em 1996 a Agro Landeiro (empresa do grupo) é uma exploração com cerca de 30 hectares, onde se produz forragem para a engorda de aproximadamente 700 bovinos, essencialmente de raça charolesa, adquiridos a criadores do Alentejo.

Esta exploração permite que a Carnes Landeiro tenha uma produção ainda mais integrada, garantindo assim o total controlo e qualidade da sua matéria-prima.

The rigorous selection of raw materials is taken to the extreme in terms of beef, since most of the meat sold by Carnes Landeiro comes from their own farm.

Founded in 1996, Agro Landeiro (group company) is a farm of about 30 hectares, which produces fodder for the fattening off about 700 cattle, essentially the Charolesa breed acquired from Alentejo farmers. This farm allows Carnes Landeiro to have an even more integrated production, ensuring full control and quality of its raw material.

La viande bovine est la plus représentative de la sélection rigoureuse des matières premières, puisque la plupart de la viande commercialisée par Carnes Landeiro provient de sa propre exploitation.

Fondée en 1996, Agro Landeiro (entreprise du groupe) est une exploitation de 30 hectares qui produit du fourrage pour l'engraissement d'environ 700 bovins, essentiellement de race charolaise, achetés auprès d'éleveurs de la région de l'Alentejo. Grâce à cette exploitation, la production de Carnes Landeiro est encore plus intégrée, assurant ainsi le contrôle total et la qualité de sa matière première.



LANDEIRO
1972



A empresa

Criada em Julho de 1977 no lugar de Landeiro, Vila Nova de Famalicão, lugar ao qual fica a dever a sua designação, a Carnes Landeiro nasceu como matadouro de suínos, tendo evoluído para uma moderna unidade industrial, que congrega linhas de abate, para suínos e bovinos, linhas de desmancha e desossa, e uma unidade de transformação de carne, onde são produzidos todos os produtos de charcutaria do vasto leque da oferta tradicional Portuguesa. A Carnes Landeiro, congrega ainda, uma unidade de logística, que cobre operacionalmente todo o território nacional, dando ainda apoio à exportação dos seus produtos.

Esta evolução resultou de um processo de planeamento estratégico da empresa, que pretendia dar resposta à crescente procura dos seus produtos e à vontade de melhorar as suas condições de produção. A nova unidade industrial, localizada em Silveiros, Barcelos, foi concluída em 1992 e capacitou a Carnes Landeiro dos equipamentos e sistemas mais desenvolvidos, garantindo a colocação da empresa ao nível dos melhores na Europa, no seu sector de actividade.

O controlo apertado de todas as suas matérias-primas é uma constante preocupação da Carnes Landeiro, que prima pela qualidade dos seus produtos. O sistema integrado de Gestão da Qualidade, Gestão da Segurança Alimentar e Gestão Ambiental da Carnes Landeiro, foi estabelecido, em 2003 e visa, prioritariamente, assegurar a conformidade dos processos da empresa com o referencial ISO 22000, assegurando a conformidade dos produtos com as normas e especificações aplicáveis.

A satisfação dos nossos clientes é a nossa prioridade.

The company

Established in July 1977 in Landeiro, Vila Nova de Famalicão, place which gave the company its name, Carnes Landeiro started as a pig slaughterhouse and evolved into a modern industrial unit, which brings together slaughter lines for pigs and cattle, cutting and boning lines, and a meat processing unit, where all meat products from the wide range of traditional Portuguese offer are produced. Carnes Landeiro also comprises a logistics unit that operationally covers the entire national territory, and still supports the export of its products.

This was the result of a strategic planning process of the company, that intended to meet the growing demand for its products and the desire to improve their production conditions. Our new industrial unit, located in Silveiros, Barcelos, was completed in 1992 and afforded Carnes Landeiro the most developed equipment and systems, ensuring that the company would rank amongst the best companies in Europe in this sector.

The tight control of all its raw materials is a constant concern of Carnes Landeiro, which values the quality of its products. The integrated Quality Management system, Food Safety Management and Environmental Management of Carnes Landeiro, was established in 2003 and aims primarily to ensure compliance of company processes with the ISO 22000 standard, ensuring the conformity of products with applicable standards and specifications.

The satisfaction of our customers is our priority.

L'Entreprise

Fondée en juillet 1977 à Landeiro, Vila Nova de Famalicão (Portugal), d'où elle tire son nom, Carnes Landeiro est née comme un abattoir de porcs. Elle deviendra ensuite une unité industrielle moderne, réunissant les lignes d'abattoir pour porcs et viande bovine, lignes de découpe et de désossage, ainsi qu'une unité de transformation de la viande, où tous les produits de charcuterie de la vaste gamme de l'offre traditionnelle portugaise sont produits. Carnes Landeiro réunit en outre une unité logistique, qui couvre tout le territoire national en termes opérationnels, et qui soutient l'exportation de ses produits.

Cette évolution provient d'un processus de planification stratégique de l'entreprise qui prétendait répondre à la demande croissante de ses produits et au désir d'améliorer ses conditions de production. La nouvelle unité industrielle, située à Silveiros, Barcelos, voit le jour en 1992 et dote Carnes Landeiro des équipements et systèmes les plus développés, assurant ainsi le rangement de l'entreprise au niveau des meilleurs de l'Europe dans son secteur d'activité.

Le contrôle rigoureux de toutes les matières premières est une préoccupation constante de Carnes Landeiro, qui prime la qualité de ses produits. Le système intégré de Gestion de la qualité, de Gestion de la sécurité alimentaire et de Gestion environnementale de Carnes Landeiro est établi en 2003 et prétend, en priorité, assurer la conformité des processus de l'entreprise avec la référence ISO 22000, garantissant ainsi la conformité des produits aux normes et aux spécifications applicables.

Nous faisons de la satisfaction de nos clients notre priorité.



Carnes Landeiro, S.A.

Rua de Landeiro - Silveiros - Barcelos - Portugal
Apartado 11- EC Nine | 4776-909 NINE

T. +351 252 960 100 | F. +351 252 961 061
GPS 41°28'15.07"N 8°33'54.40"E
www.landeiro.pt | info@landeiro.pt



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

40
anos
years