



CATÁLOGO

CATALOG . CATALOGUE





Das finíssimas fatias, eleva-se um aroma onde se adivinha o rastro da bolota que o alimentou ao longo dos meses. Na boca, a água solta-se... é uma fonte de desejo que antecipa um prazer único e inovável...

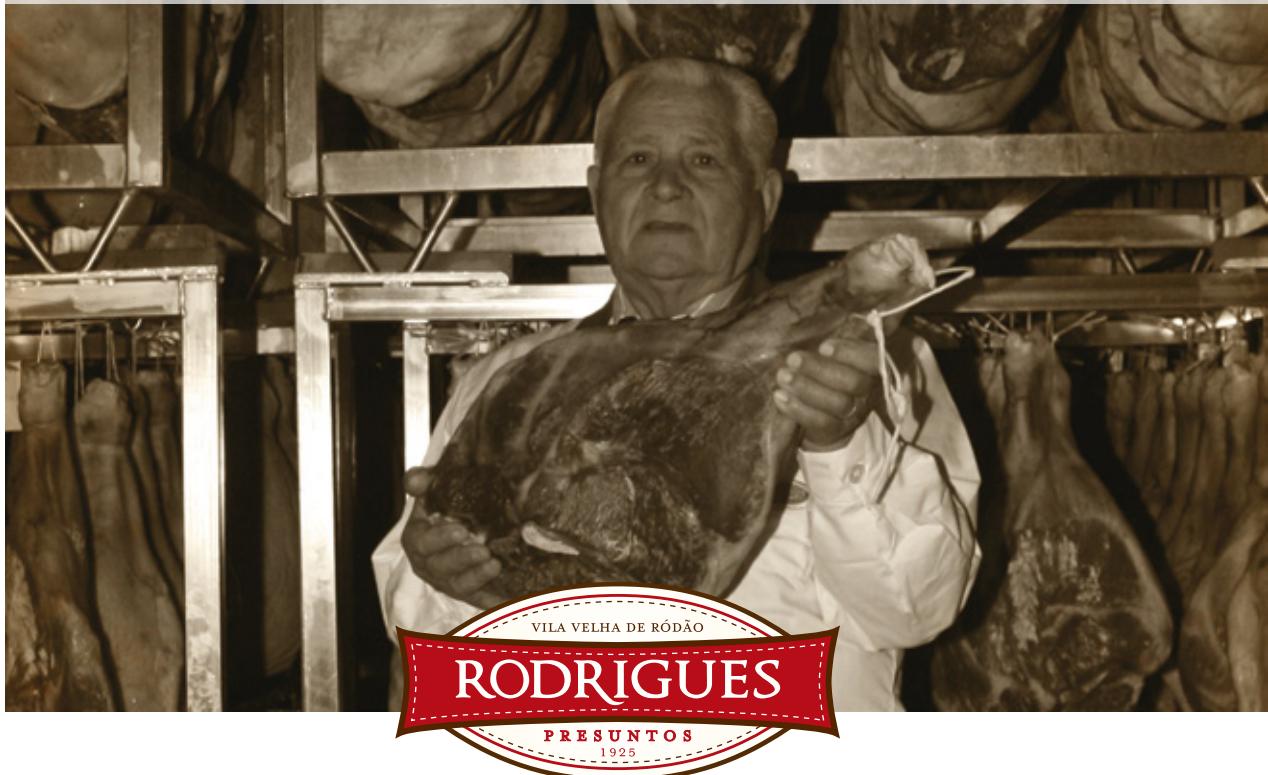
Of fine slices, rises an aroma where it is possible to guess the acorn trail that fed him over the months.
In the mouth, the water is released...
it's a desire that anticipates a unique and unforgettable pleasure...

De ces fines lamelles, une fragrance se détache et où se devine les traces «da bolota» qui l'a nourri au long des mois.
Dans la bouche, l'eau se détache...
c'est une fontaine de désir qu'entrevoit un plaisir unique et inoubliable...



A EMPRESA

THE COMPANY . LA SOCIÉTÉ



A empresa Manuel Rodrigues Herdeiros, S.A. teve a sua fundação em 1925, com sede em Perdigão, pequena aldeia do concelho de Vila Velha de Ródão.

Com um conhecimento e experiência quase centenário, os Presuntos Rodrigues assumem uma filosofia de produção, que se faz de uma exigência extrema ao nível da matéria-prima, e um profundo respeito pelo tempo. O tempo que desenvolve, amadurece, apura e refina os sabores, os aromas e as texturas de um produto de excelência, que sabe ser único. E o tempo é de facto uma boa parte do segredo de um grande presunto.

Com uma já significativa expressão no mercado nacional, hoje, os Presuntos Rodrigues afirmam-se na exportação com uma crescente presença internacional.

The company Manuel Rodrigues Herdeiros, S.A. had its foundation in 1925, based in Perdigão, a small village in the municipality of Vila Velha de Ródão.

With a knowledge and experience almost centennial, the Presuntos Rodrigues assume a production philosophy, which is based on an extremely demanding, in terms of raw material, and a deep respect for the time. The time that develops, matures, clears and refines the flavours, aromas and textures of a product of excellence, that knows how to be single. And time is, in fact, a good part of the secret of a great ham.

With an already significant expression in the national market, today, the Presuntos Rodrigues claim themselves on the exportation, with a growing international presence.

La société Manuel Rodrigues Herdeiros, S.A. a été fondée dans l'année 1925, avec la maison mère située dans le petit village de Perdigão, dans le département de Vila Velha de Ródão.

Avec une connaissance et expérience presque centenaires, les Presuntos Rodrigues affichent une philosophie de production, qui se fait d'une exigence extrême en ce qui concerne la matière première, et un profond respect du temps. Le temps qui développe, mûrit, épure et raffine les saveurs, les arômes et les textures d'un produit d'excellence, qui sait être l'unique. Et le temps est certainement une bonne partie du secret de ce grand jambon du pays.

Avec déjà une significative expression dans le marché national, aujourd'hui, les Presuntos Rodrigues s'affirment à l'exportation avec une croissante présence internationale.



PRESUNTO

CURED HAM . JAMBON SEC

O Presunto faz-se de cuidados.

Trabalho elaborado, metódico e muito rigoroso. Matéria-prima estritamente seleccionada para cada fim e uma elaboração que acumula uma experiência quase centenária. Depois, a cura, onde o tempo é rei e a paciência e atenção são condições de sucesso. São meses ou anos, desde o abate, até ao final do processo de envelhecimento. As operações da salga, a lavagem e secagem e, por fim, o processo de maturação em secadores naturais, com temperaturas controladas, vai garantir uma distribuição e integração harmoniosas da gordura entre as fibras musculares, criando o irresistível matizado do presunto, refinando os seus aromas e sabores, fazendo de cada peça, o caminho para experiências gastronómicas únicas.

The Ham is made from care.

An elaborate, methodical and rigorous work. Strictly selected raw material, for each purpose, and a development that builds up an almost century-old experience. Later, the cure, where time is king and the patience and attention are conditions of success.
Are months or years since the slaughter, by the end of the ageing process.
The operations of salting, washing and drying and, finally, the maturation process, in natural dryers with temperature control, will ensure a harmonious integration and distribution of fat between the muscle fibres, creating the irresistible speckled of the ham, refining their aromas and flavours, making each piece, the way to unique dining experiences.

O Presunto se fait d'attentions.

Travail élaboré, méthodique et très rigoureux. Matière première strictement sélectionnée pour chaque réalisation et une élaboration qui cumule une expérience presque centenaire.
Après, le fumage, où le temps est roi et la patience et l'attention sont conditions de succès.
Sont des mois ou même des années, depuis l'abattage, jusqu'au final du processus de maturation, dans des séchoirs naturels avec des températures contrôlées, qui vont assurer une distribution et intégration harmonieuses de la graisse entre les fibres musculaires, générant ainsi l'irrésistible matisse du presunto, purifiant ses arômes et saveurs, faisant ainsi de chaque pièce le chemin pour des expériences gastronomiques uniques.





PRESUNTO RESERVA

Perna de porco com pata, seleccionada, que após um breve período de salga, sofre uma cura prolongada em ambiente controlado de humidade relativa e temperatura onde ao longo de um período nunca inferior a 12 meses, ocorre uma maturação lenta, que lhe confere uma identidade própria e sabor e aroma únicos.

"RESERVA" CURED HAM - Pork Leg with paw, selected, that after a brief period of salting, suffers a prolonged cure, in a controlled environment of relative humidity and temperature where, over a period not less than 12 months, occurs a slow maturation, which gives it its own identity and unique flavour and aroma.

JAMBON SEC "RESERVA" - Jambon de porc avec patte, sélectionné, suite à un bref moment de salage, subit un traitement prolongé dans une ambiance contrôlée d'humidité et température où pendant une période jamais inférieur à 12 mois, produit une lente maturation, qui lui transmet une identité première et une saveur et un arôme uniques.

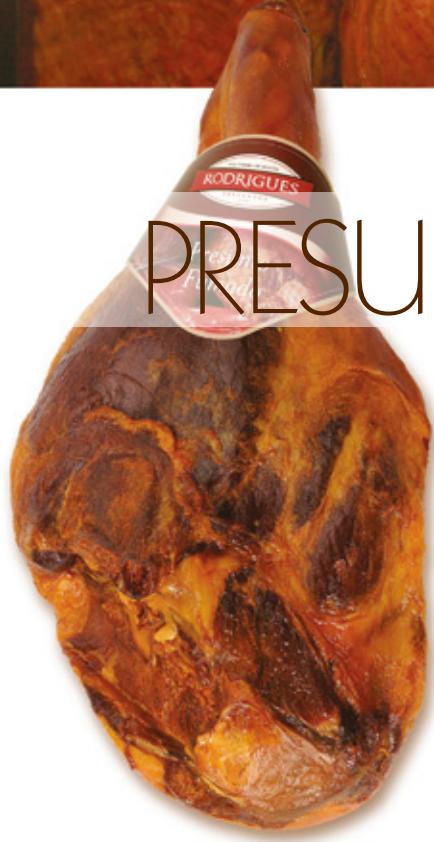


PRESUNTO RESERVA

"Reserva" Cured ham . Jambon sec "Reserva"

Descrição Description . Description	Kg/Unidade Kg/Unit . Kg/Unité	Embalagem Packing . Emballage	Unidade/Caixa Unit/Box . Unité/Boîte	Peso Líq./Caixa Net Weight/Box . Poids Net/Boîte	Código de Barras Gencode
com osso . with bone avec l'os	6 a 9 Kg	-	2	12 a 18 Kg	29255





PRESUNTO FUMADO

Presunto com osso curado de forma tradicional, que na fase final do processo de cura sofre uma fumagem lenta com lenha de azinheira, o que lhe confere o sabor, aroma e cor "suis generis".

CURED HAM - Ham with bone, cured of traditional form that, in the final phase of the cure process, is slow-smoked with oak firewood, which gives it the flavour, aroma and colour "suis generis".

JAMBON SEC - Presunto avec l'os traité de façon traditionnelle, que dans la phase finale du processus de traitement subit un fumage lent avec du charbon d'églantier, ce qui lui apporte une saveur, arôme et couleur « suis generis ».

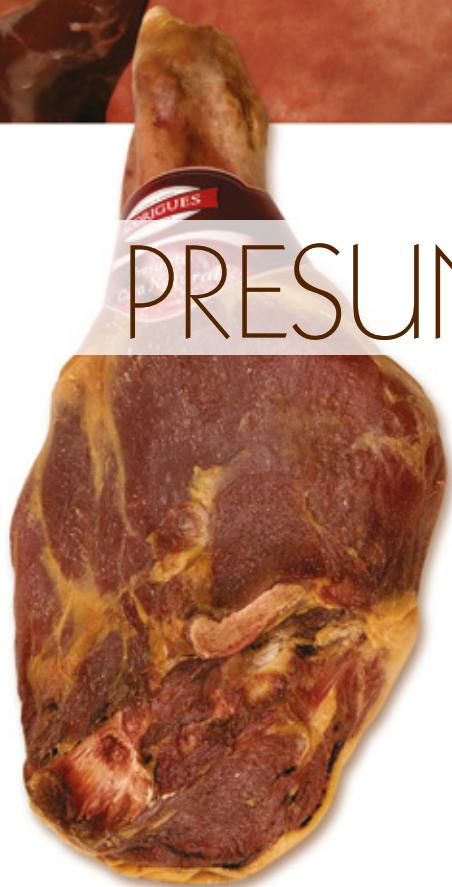


PRESUNTO FUMADO

Smoked ham . Jambon fumé

Descrição Description . Description	Kg/Unidade Kg/Unit . Kg/Unité	Embalagem Packing . Emballage	Unidade/Caixa Unit/Box . Unité/Boîte	Peso Líq./Caixa Net Weight/Box . Poids Net/Boîte	Código de Barras Gencode
com osso , with bone avec l'os	6 a 9 Kg	-	4	24 a 36 Kg	29119
com osso , with bone avec l'os	6 a 9 Kg	-	2	12 a 18 Kg	29119





PRESUNTO de CURA NATURAL

Uma perna de porco, cuidadosamente seleccionada, que após um curto período de salga, sofre uma cura prolongada em ambiente controlado de temperatura e humidade relativa, nunca inferior a 7 meses, proporcionando uma lenta penetração do ácido oleico nas fibras musculares, o que lhe confere um sabor e aroma únicos.

CURED HAM - A leg of pork, carefully selected that, after a short period of salting, suffers a prolonged cure in a controlled environment of temperature and relative humidity, not less than 7 months, providing a slow penetration of oleic acid in the muscle fibres, which gives it a unique flavour and aroma.

JAMBON SEC - Un jambon de porc, soigneusement sélectionné, après un court moment de salage, subit un traitement prolongé dans une ambiance contrôlée de température et d'humidité relative, jamais inférieur à 7 mois, aboutissant à une lente pénétration de l'acide « oléique » dans les fibres musculaires, ce qui lui transmet une saveur et un arôme uniques.



PRESUNTO CURA NATURAL
Cured ham . Jambon sec

Descrição Description . Description	Kg/Unidade Kg/Unit . Kg/Unité	Embalagem Packing . Emballage	Unidade/Caixa Unit/Box . Unité/Boîte	Peso Líq./Caixa Net Weight/Box . Poids Net/Boîte	Código de Barras Gencode
com osso , with bone avec l'os	6 a 9 Kg	-	4	24 a 36 Kg	29115
com osso , with bone avec l'os	6 a 9 Kg	-	2	12 a 18 Kg	29115





PRESUNTO SEM OSSO

Cured ham without bone . Jambon sec sans l'os

Descrição Description . Description	Kg/Unidade Kg/Unit . Kg/Unité	Embalagem Packing . Emballage	Unidade/Caixa Unit/Box . Unité/Boîte	Peso Líq./Caixa Net Weight/Box . Poids Net/Boîte	Código de Barras Gencode
inteiro . whole . entier	5 a 7 Kg	Vácuo . Vacuum . Vide	1	5 a 7 Kg	29114
inteiro . whole . entier	5 a 7 Kg	Vácuo . Vacuum . Vide	4	20 a 28 Kg	29114
1/2	2,5 a 3 kg	Vácuo . Vacuum . Vide	2	5 a 7 Kg	29111
1/4	1 a 1,5 kg	Vácuo . Vacuum . Vide	4	5 a 7 Kg	29112
fatias . slices . tranches	0,3 a 0,45 kg	Vácuo . Vacuum . Vide	18	5,5 a 8 Kg	29110



PRESUNTO MOLDEADO

Cured ham square shaped . Jambon sec moulé

Descrição Description . Description	Kg/Unidade Kg/Unit . Kg/Unité	Embalagem Packing . Emballage	Unidade/Caixa Unit/Box . Unité/Boîte	Peso Líq./Caixa Net Weight/Box . Poids Net/Boîte	Código de Barras Gencode
sem osso int . boneless whole . sans l'os entier	5 a 7 Kg	Vácuo . Vacuum . Vide	1	5 a 7 Kg	29250
sem osso int . boneless whole . sans l'os entier	5 a 7 Kg	Vácuo . Vacuum . Vide	4	20 a 28 Kg	29250
sem osso . boneless sans l'os 1/2	2,5 a 3 kg	Vácuo . Vacuum . Vide	2	5 a 7 Kg	29251
sem osso . boneless sans l'os 1/4	1 a 1,5 kg	Vácuo . Vacuum . Vide	4	5 a 7 Kg	29252
sem osso . boneless sans l'os 1/8	0,5 a 0,8 kg	Vácuo . Vacuum . Vide	8	5 a 7 Kg	29254



PRESUNTO CURA NATURAL FATIADO

Cured ham sliced . Jambon sec tranché

Descrição Description . Description	Kg/Unidade Kg/Unit . Kg/Unité	Embalagem Packing . Emballage	Unidade/Caixa Unit/Box . Unité/Boîte	Peso Líq./Caixa Net Weight/Box . Poids Net/Boîte	Código de Barras Gencode
fatias . slices . tranches	100 g	Vácuo . Vacuum Pack Sous Vide	30	3 Kg	29113
fatias . slices . tranches	200 g	Vácuo . Vacuum Pack Sous Vide	15	3 Kg	29116
fatias . slices . tranches	500 g	Vácuo . Vacuum Pack Sous Vide	6	3 Kg	29117



PRESUNTO RESERVA FATIADO

"Reserva" Cured ham sliced . Jambon sec "Reserva" tranché

Descrição Description . Description	Kg/Unidade Kg/Unit . Kg/Unité	Embalagem Packing . Emballage	Unidade/Caixa Unit/Box . Unité/Boîte	Peso Líq./Caixa Net Weight/Box . Poids Net/Boîte	Código de Barras Gencode
fatias . slices . tranches	100 g	Vácuo . Vacuum Pack Sous Vide	30	3 Kg	29256
fatias . slices . tranches	200 g	Vácuo . Vacuum Pack Sous Vide	15	3 Kg	29257
fatias . slices . tranches	500 g	Vácuo . Vacuum Pack Sous Vide	6	3 Kg	29258

FATIADOS



MANUEL RODRIGUES HERDEIROS, S.A.

Rua Santana, n.º 800 6030-230 Vila Velha de Ródão T. +351 272 545 137 F. +351 272 545 153
geral@presuntosrodrigues.com www.presuntosrodrigues.com