



AGROTOUR – INDUSTRIA AGROALIMENTAR, PECUÁRIA E TURISMO RURAL, LDA.

São Vicente, Quilometro 6, Estrada de Calhau. Móvel 00 238 9966405 –

agrotour.cv@gmail.com www.agrotour.cv

NIF 503710605

INDUSTRIA AGROALIMENTAR,
PECUÁRIA E TURISMO RURAL

CATALOGUE OF PRODUCTS:

Presentation of the Company's Catalogue AGROTOUR is a company dedicated to agriculture, meat animal breeding, fattening, and processing of Pig, Sheep, Duck, Turkey and Ostrich and rural tourism.

It began its production activity in January 2017 and seeks to make know the typical sausages of Agrotour Tourist Village.



Our sausages will undergo an extended curing process, with a brief exposure to wood smoke and a long stay under the action of controlled temperature and relative humidity.

This long curing period allows a slow and refined transformation of the meat into sausages of superior quality.

We look at quality from four aspects:

QUALITY: hygienic and sanitary, in that we strive to ensure that our products are safe.

SENSORY QUALITY: we strive to ensure that our products are pleasing to the senses.

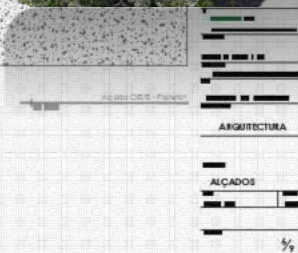
NUTRITIONAL QUALITY: we create products that have a positive effect on the body.

CONFORMITY: we strive to guarantee the regularity of our high-quality standards over time.

Our products have a low salt content. Thus, we provide the consumer with a better traditional perception of the subtleties of aroma and flavour, and we contribute to the fight against hypertension.

The search for productive and economic efficiency in the production systems with the brand AGROTOUR, both the beef and the processing industry, goes through adequate food management of the animals and agriculture. Besides its importance in the animal's performance, nutrition requires special attention because it is the main component of the production cost, quality, and price.

For the implementation of an adequate nutritional program, producers and Agrotour technicians must work together all the steps involved in animal and agricultural nutrition of excellent quality.



PROJ. UNIDADE DE TRANSFORMAÇÃO E ENCHIDOS - AGROTOUR

ESCRITÓRIO

Monte sossego – Avenida de Holanda nº 11A

E-mail: agrotour.cv@gmail.com

Website: www.agrotour.cv

Telef: (00 238) 2315617 / 9966405 / 9381406

ESCRITÓRIO

França – Paris

Website: www.agrotour.cv

Contactos: +33 (0) 650743565

agrotour.cv1@gmail.com

Contactos: +33 (0) 663904150

OS NOSSOS ENCHIDOS E COZIDOS

SALSICHA: A salsicha é um produto de alimentação feita a partir de carne crua, gordura animal, ervas e especiarias e outros ingredientes Tradicional de Cabo Verde. Para a salsicha Cabo-verdiana será obtido um formato por conta de sua embalagem comestível, historicamente feita de intestinos de animais, e, mais modernamente, fabricada de forma sintética; devido a isso, são classificadas como produto tradicional de Cabo Verde. As salsichas são usadas na confeção de Cachorro quente, sanduiches, saladas frias.

AGRO 1001



LINGUIÇA TRADICIONAL: Um produto obtido exclusivamente de carne suína, Frango, Pato, Carneiro e Avestruz, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta e sem picante submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional. A este tipo de linguiça é usada em comidas como: Feijoada, pizzas, pratos frios.

AGRO 1002



SALAME: O salame é um produto carne industrializado obtido de carne da Agrotour, adicionado de toucinho e outros ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais. Trata-se de um produto cru, curado, fermentado, maturado e dessecado. O salame é usado em comidas como: Sanduiches, pratos frios, acompanhamentos de saladas.

AGRO 1003



LINGUIÇA FRESCAL: A linguiça frescal é um produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico. Este tipo de linguiça não passa por nenhum processo cozimento. A linguiça frescal é usada para acompanhamento de churrascos e outras comidas.

AGRO 1004



COPA: A copa é um produto cárneo obtido do corte denominado sobrepaleta o qual é curado com sal e, a seguir, submetido a uma secagem com defumação ocasional. A copa é usada geralmente como prato frio.

AGRO 1005



MORTADELA: A mortadela é um embutido feito de carne de diversos animais, especialmente suínos e bovinos, e cubos de gordura, geralmente do pescoço suíno. Os temperos geralmente usados incluem pimenta preta (Inteira ou moída), noz-moscada e coentro. A mortadela é usada para sanduiches, como acompanhamento de saldas e como prato frio.

AGRO 1006



PRESUNTO: O presunto é um produto cárneo que é feito do pernil de porco defumado, uma carne nobre e com baixo teor de gordura. Após receber uma injeção de salmoura, o corte é massageado e acondicionado em uma embalagem plástica para ser cozida. O presunto é usado geralmente como prato frio.

AGRO 1007



PRESUNTO: O presunto é um produto cárneo que é feito do pernil de porco defumado, uma carne nobre e com baixo teor de gordura. Após receber uma injeção de salmoura, o corte é massageado e acondicionado em uma embalagem plástica para ser cozida. O presunto é usado geralmente como prato frio.

AGRO 1008



TEMPERO NACIONAL, mistura de pasta de carne e legumes com base de plantas e outros ingredientes.

AGRO 1009



SODADE mistura do Milho, feijão, carne, ou peixe, Repolho, Cenoura, feijão, batata (cachupa enlatado).

AGRO 1010



ENCHIDOS TRADICIONAIS: - Enchidos de porco; Peru; Pato, Avestruz, Carneiro.

AGRO 1011



ENTRE OUTRAS: (Preparo para esparguete; Cozidos; Mistura de legumes; Farinha de Batata; Inhame; Friginato; Carne enlatada, ou chouriço; Feijoada, Cachupa).

AGRO 1012



CRIOLINHA mistura do Repolho, Cenoura, feijão ervilha, coentro e pimentão, (tipo mexicana).

AGRO 1013



CRIOLINHA mistura do Repolho, Cenoura, feijão ervilha, coentro e pimentão, (tipo mexicana).

AGRO 1014



ALL BIT - Ou Élbite, é um produto tradicional da Agrotour obtido através da mistura de pequenas porções de carne, camarão, lagosta, coentro e pimentão, salsicha, etc. (Vulgarmente constitui uma “bafa”).

AGRO 1015



MODJO – molhos, feito de legumes cabo-verdianas, (tipo um “Molho Tradicional Natural, com sabor a Carne, Lagosta de Cabo Verde”).

AGRO 1016



MODJO – molhos, feito de legumes cabo-verdianas, (tipo um “Molho Tradicional Natural Verde, com sabor a coentro de Cabo Verde”).

AGRO 1017



MODJO – molhos, feito de legumes cabo-verdianas, (tipo um “Molho Tradicional Natural Verde, com sabor a Camarão de Cabo Verde”).

AGRO 1017



MODJO – molhos, feito de legumes cabo-verdianas, (tipo um “Molho Tradicional Natural Verde, com sabor a Peixe de Cabo Verde”).

AGRO 1018



MODJO – molhos, feito de legumes cabo-verdianas, (tipo um “Molho Tradicional Natural Verde, com sabor a Lagosta de Cabo Verde”).

AGRO 1018



BATIVERDE – feito de frutas cabo-verdianas, banana, papaia, maçã, goiaba, laranja, limão, manga, (tipo um “batido de Cabo Verde”).

AGRO 1020



NHA TERRA – é uma espécie de matutano de Cabo Verde feito com batata-doce, batata comum, Inhame, Cenoura, Inhame, fruta-pão natural, picante e com diversos sabores, (tipo um “matutano” a ser usado na acompanhamento de bebida) a ser usado no acompanhamento de bebidas).

AGRO 1021



NHA TERRA – é uma espécie de matutano de Cabo Verde feito com batata-doce, Batata-doce, picante e com diversos sabores, (tipo um “matutano” a ser usado na acompanhamento de bebida) a ser usado no acompanhamento de bebidas).

AGRO 1022



NHA TERRA – é uma espécie de matutano de Cabo Verde feito com Mandioca, picante e com diversos sabores, (tipo um “matutano” a ser usado na acompanhamento de bebida) a ser usado no acompanhamento de bebidas).

AGRO 1023



NHA TERRA – é uma espécie de matutano de Cabo Verde feito com Cenoura, picante e com diversos sabores, (tipo um “matutano” a ser usado na acompanhamento de bebida) a ser usado no acompanhamento de bebidas).

AGRO 1024



NHA TERRA – é uma espécie de matutano de Cabo Verde feito com batata-doce, fruta-pão natural, picante e com diversos sabores, (tipo um “matutano” a ser usado na acompanhamento de bebida) a ser usado no acompanhamento de bebidas).

AGRO 1025



NHA TERRA – é uma espécie de matutano de Cabo Verde feito com Inhame, natural, picante e com diversos sabores, (tipo um “matutano” a ser usado na acompanhamento de bebida) a ser usado no acompanhamento de bebidas).

AGRO 1026



NHA TERRA – é uma espécie de matutano de Cabo Verde feito, batata comum, picante e com diversos sabores, (tipo um “matutano” a ser usado na acompanhamento de bebida) a ser usado no acompanhamento de bebidas).

AGRO 1027

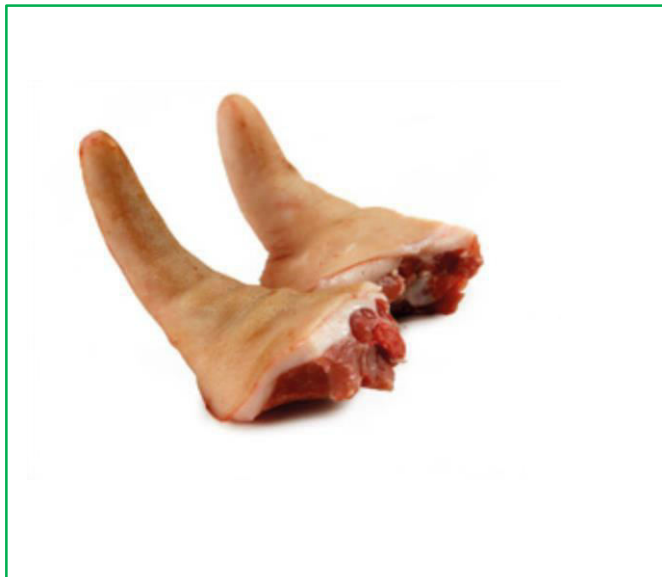


A AGROTOUR, colocará aos clientes uma vasta oferta de produtos frescos, congelados e transformados, com destaque para o suíno, bovino, ovino, peru e pato. Com uma experiente equipa na secção de desmancha são oferecidos ao mercado uma vasta gama de cortes industrial, permitindo a definição de soluções à medida das necessidades específicas dos clientes, quer no plano do corte, quer ainda no plano da embalagem e apresentação.

As Nossas Carnes Frescas









PROJECT AGROTOUR, LDA

Agrifood, Livestock and Rural Tourism Industry



THE PROMOTER: ADRIANO DELGADO CRUZ

MINDELO – S.VICENTE – CABO VERDE

TEL: (238) 996 64 05 - Email: agrotour.cv@gmail.com