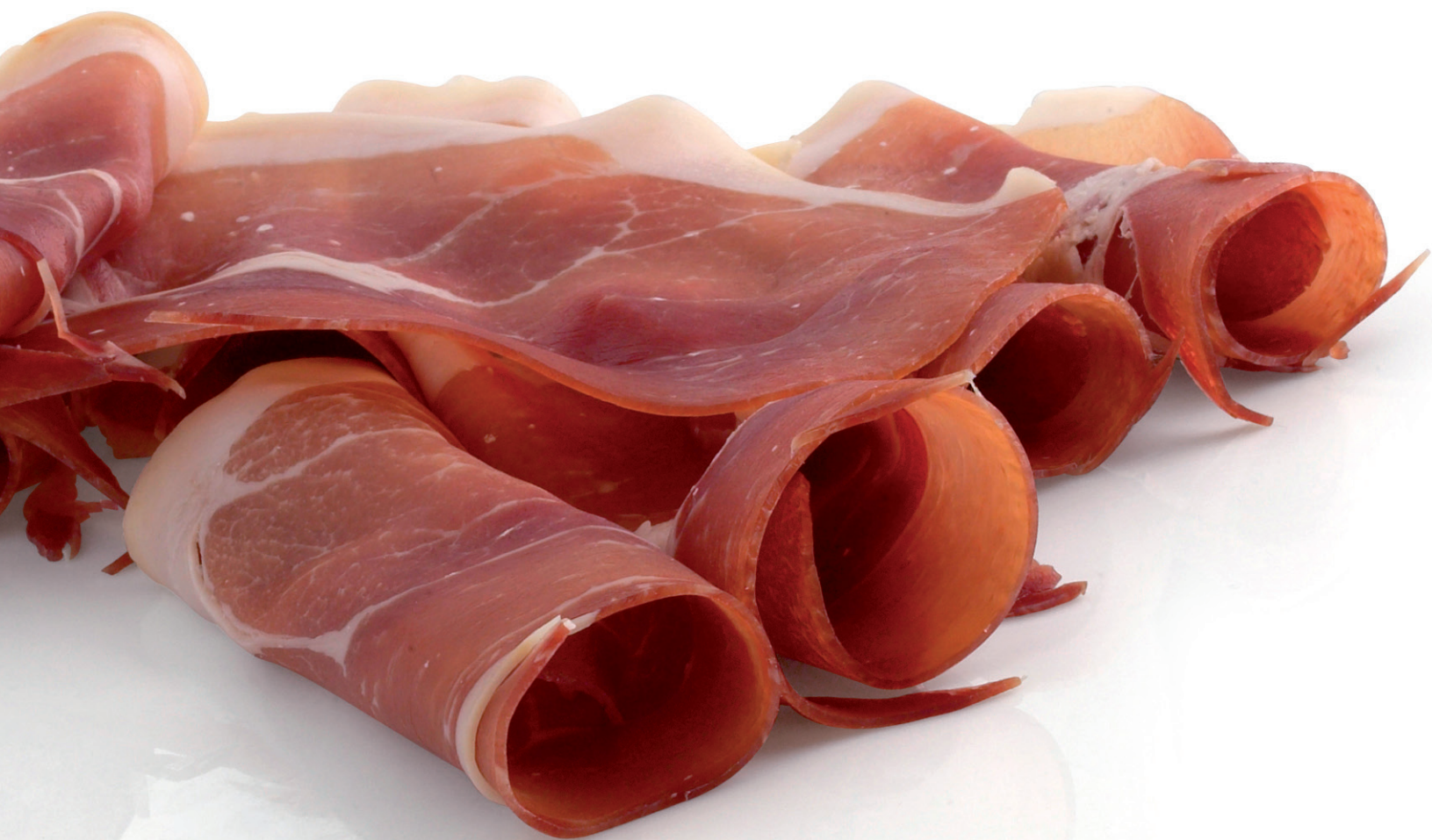


LOURENÇO
desde 1955



Three Generations

of Knowledge and Taste

Trois Générations

de Savoir et de Saveur

History

A. Pires Lourenço & Filhos, S.A. started its production of pork meat products and delicatessen in 1955. In 1975 the company specialized in ham production, and so the work developed over the last almost 6 decades allowed it to assert itself as one of the main manufacturers of pork meat products in the market.

Seeking to improve our capacity in order to develop products with greater added value for consumers, we invested quite strongly in our new Production Unit in Castelo Branco, oriented towards activities related to ham transformation, plus servicing our business partners.

Presence

For more than 25 years our company has been supplying some of the main distribution chains with its different brands, and has also deserved the trust for the production of its own ham brands.

Beyond Portuguese borders, it is also possible to find our products in three different continents, in countries such as: Macau, Mozambique, Angola, France, Switzerland, England, Germany and Romania.

The company strives to expand the range of destinations, carrying the flavour of our ham all over the world.

Histoire

L'entreprise **A. Pires Lourenço & Filhos, S. A.** a commencé son activité de production de produits de charcuterie en 1955. En 1975, l'entreprise se spécialise dans la production de jambon sec. Le travail développé au cours de ces presque six décennies lui permet de s'affirmer comme l'un des principaux producteurs du marché.

Dans le but d'améliorer notre capacité de développement de produits à plus forte valeur ajoutée pour le consommateur, nous avons beaucoup investi dans la nouvelle unité de production de Castelo Branco.

Présence sur le marché

L'entreprise fournit les marques de certaines grandes chaînes de vente au détail depuis plus de 25 ans. Mais la production de ses propres marques de jambon sec a également été bien reçue.

Les produits de l'entreprise sont disponibles outre-frontières, sur trois continents et différents pays, à savoir: Macao, Mozambique, Angola, France, Suisse, Angleterre, Allemagne et Roumanie.

L'entreprise vise à élargir son éventail de destinations et, ainsi, emmener les arômes de son jambon sec dans le monde entier.

Cette nouvelle unité est orientée vers les activités de transformation de jambon sec et vers la prestation de services à des partenaires commerciaux.



Our Brands

Presunto do Monte, Degusto, Lourenço e
Lourenço - Reserva do Lavrador

Marques

Presunto do Monte, Degusto, Lourenço e
Lourenço - Reserva do Lavrador



Degusto

LOURENÇO
desde 1955

LOURENÇO
desde 1955

Reserva do Lavrador





Ham

HAM IS THE NOBLE PRODUCT OF CHARCUTERIE.

Ham is the end result of dehydrating the pork's leg by brining and drying, while preserving its anatomic structure.

For many years, all meat preservation methods were mostly based on strong concentrations of salt and later smoking and/or drying.

Jambon sec

LE JAMBON SEC EST LE PRODUIT NOBLE DE LA CHARCUTERIE.

Le jambon sec est le résultat de la déshydratation de la cuisse de porc par salaison et séchage, tout en conservant sa structure anatomique.

Pendant de nombreuses années, les méthodes de conservation des viandes avaient comme base de fortes teneurs en sel et le fumage et/ou séchage ultérieurs.

Currently, consumers value products with lower salt contents, and so the company is concerned with controlling this parameter, while maintaining the consistency, colour and flavour of the Natural Curing method.

A. PIRES LOURENÇO & FILHOS, S.A HAS ALWAYS BEEN THE ONLY COMPANY IN PORTUGAL EXCLUSIVELY DEDICATED TO THE PRODUCTION OF HAM.

Process

Brining

Ham brining is a process that consists of covering the swine's leg with salt at low temperatures (3°C to 6°C), replicating the leg brining process that would occur after traditional slaughtering of the animal, normally in the winter season.

Actuellement, les consommateurs apprécient les produits à faible teneur en sel. Par conséquent, l'entreprise se soucie du contrôle de ce paramètre, en maintenant la consistance, la couleur et l'arôme de la méthode de séchage naturel.

DEPUIS SA CRÉATION, A. PIRES LOURENÇO & FILHOS, S. A. EST LA SEULE ENTREPRISE AU PORTUGAL QUI S'EST EXCLUSIVEMENT CONSACRÉE À LA PRODUCTION DE JAMBON SEC.

Procédé

Salaison

Pour la **salaison du jambon**, on recouvre la cuisse de porc de sel, ceci à basse température (3° à 6° C), reproduisant le salage des jambons qui se faisait après l'abattage traditionnel de l'animal, généralement en hiver.



Drying

The next stages are called **Post-Brining** and **Drying**, and are considered as the most important periods in the ham curing process, as it is during this period (which can last from 4 to 12 months) that the greatest water reduction in the leg takes place.

Séchage

Les étapes suivantes sont la **post-salaison** et le **séchage**. Ces étapes sont les plus importantes du procédé de séchage des jambons, puisque c'est pendant cette phase (cela peut prendre entre 4 à 12 mois) qu'ils perdent plus d'eau.



Maturation

Our process replicates exactly the ham's Natural Curing method, as during the maturation stage temperatures are higher (about 25°C), and it is during this stage that the leg gets transformed into ham.

The climate and altitude where we are located clearly favour us, as they constitute the ideal conditions for the ham curing process.

Maturation

Dans notre procédé, nous reproduisons exactement le séchage naturel du jambon, car, pendant la maturation, les températures sont plus élevées (environ 25° C) pour que la viande se transforme en jambon sec.

Notre unité de production est installée dans une région où le climat et l'altitude offrent les conditions idéales pour le procédé de séchage du jambon sec.



*Our
Products*

*Nos
Produits*



LOURENÇO
SINCE 1972

www.apirenilourenco.pt

Professional Range
Gamme Professionnelle



Our Professional Range is aimed at satisfying the needs of professionals in the food sector.

Retailers, Wholesalers, Restaurants, Delis, Butcheries and specialised shops are just some of the customers that look for references of ham to process.

La gamme professionnelle est élaborée pour répondre aux besoins des professionnels du secteur alimentaire:

Détaillants, grossistes, restaurants, charcuteries, boucheries et magasins spécialisés, voilà quelques-uns des clients qui cherchent des références de jambon sec dans leurs activités.

Boned ham

Jambon sec avec os



Whole Entier

Units per Box
Weight per Piece

1,2 or 4 Unit(s)
6 to 10 Kg

Unités par Boîte
Poids par Pièce

1,2 or 4 Unité(s)
6 à 10 Kg

Boneless ham

Jambon sec sans os



Whole Entier

Units per Box
Weight per Piece

4 Units
5 to 7 Kg

Traditional
and Square Mold

Unités par Boîte
Poids par Pièce

4 Unités
5 à 7 kg

Traditionnelle
moisissures et carrés



Half Moitié

Units per Box
Weight per Piece

2 Units
2 to 3 Kg

Traditional
and Square Mold

Unités par Boîte
Poids par Pièce

2 Unités
2 à 3 kg

Traditionnelle
moisissures et carrés



Rindless ham *Jambon sec sans croûte*



Whole Entier

Units per Box
Weight per Piece

4 Units
5 to 6 Kg

Unités par Boîte
Poids par Pièce

4 Unités
5 à 6 kg

Half Moitié

Units per Box
Weight per Piece

2 Units
2 to 2,5 Kg

Unités par Boîte
Poids par Pièce

2 Unités
2 à 2,5 kg

Trimmed ham *Jambon sec sans croûte et sans os*



Whole Entier

Units per Box	4 Units
Weight per Piece	4 to 5 Kg
Unités par Boîte	4 Unités
Poids par Pièce	4 à 5 kg



Half Moitié

Units per Box	2 Units
Weight per Piece	2,5 Kg
Unités par Boîte	2 Unités
Poids par Pièce	2,5 kg

Ham - trims *Jambon sec - copeaux*



Bag Weight	3 kg
Poids du Sac	3 kg

Sliced ham *Jambon sec en tranches*



500g

Units per Box	8 Units
Weight per Box	4 Kg
Unités par Boîte	8 Unités
Poids par Boîte	4 kg

Family Range
Gamme Famille



Aimed at domestic consumption, our **Family Range** products were thought out in order to offer utmost convenience in consumption.

Orientés vers la consommation domestique, les produits de la **Gamme famille** sont pensés pour permettre une facile utilisation.

Boneless ham

Jambon sec sans os



Quarters Quart

Units per Box	4 Units
Weight per Piece	1,2 to 1,5 Kg
Unités par Boîte	4 Unités
Poids par Pièce	1,2 à 1,5 Kg



Eighths Huitième

Units per Box	6 Units
Weight per Piece	0,8 to 1,2 Kg
Unités par Boîte	6 Unités
Poids par Pièce	0,8 à 1,2 Kg



Pieces Morceau

Units per Box	20 Units
Weight per Piece	0,2 to 0,4 Kg
Unités par Boîte	20 Unités
Poids par Pièce	0,2 à 0,4 Kg

Sliced Range
Gamme en Tranches



Sliced ham has been the company's major investment in the development of new products.

The consumption trends of modern families made us focus on innovating products that could assert themselves as the best way of a family consuming ham with the greatest convenience while taking advantage of its taste, as far as duly preserved in a cool environment.

Le jambon sec en tranches est le pari de l'entreprise dans le développement de nouveaux produits.

Les tendances de la consommation des familles modernes nous ont fait penser à des produits innovants. En effet, ces produits sont la meilleure façon de consommer le jambon, grâce à leur grande facilité d'utilisation, tout en profitant de sa saveur, si correctement conservés au froid.

Sliced ham

Jambon sec en tranches



100g

Units per Box
Weight per Box

40 Units
4 Kg

Unités par Boîte
Poids par Boîte

40 Unités
4 Kg

150g

Units per Box
Weight per Box

20 Units
3 Kg

Unités par Boîte
Poids par Boîte

20 Unités
3 Kg

200g

Units per Box
Weight per Box

20 Units
4 Kg

Unités par Boîte
Poids par Boîte

20 Unités
4 Kg

Sliced ham - extremely thin

Jambon sec en tranches - très fines



150g

Units per Box	20 Units
Weight per Box	3 Kg
Unités par Boîte	20 Unités
Poids par Boîte	3 Kg

Nutritional

As it does not undergo any unnatural transformation process, **LOURENÇO's ham** has the advantage of being a natural and safe product for health, when compared to other food items.

Its salt content is carefully controlled throughout the whole process of cure, and its fat is naturally rich in unsaturated fatty acids.

Produit Nutritionnel

Par rapport à certains aliments, le **jambon sec LOURENÇO** a l'avantage d'être un produit naturel et sans danger pour la santé, car il ne subit aucune transformation qui ne soit pas naturelle.

Sa teneur en sel est surveillée de près tout au long du procédé de séchage et les graisses sont naturellement riches en acides gras insaturés.



*Cooking Range
Gamme Cuisine*



Ham is a very versatile product, since it can easily be integrated into the most diverse moments of consumption: as a starter, as well as part of a main course.

Le jambon sec est un produit polyvalent, puisqu'il peut être facilement intégré dans différentes étapes de la consommation: comme entrée d'un repas ou comme élément d'un repas principal.

Culinary strips

Lamelles cuisine



100g

Units per Box
Weight per Piece

20 Units
6 Kg

Unités par Boîte
Poids par Pièce

20 Unités
6 Kg

500g

Units per Box
Weight per Piece

8 Units
4 Kg

Unités par Boîte
Poids par Pièce

8 Unités
4 Kg

Extra piece
Morceau extra



350g

Units per Box
Weight per Piece

15 Units
0,35 Kg

Unités par Boîte
Poids par Pièce

15 Unités
0,35 Kg

Our
Recipes

Main Course

Rolls with Lourenço ham and carrot filling

Nos
Recettes

Plat

Rouleaux aux carottes et jambon sec Lourenço

Rolls with Lourenço ham and carrot filling

Rouleaux aux carottes et jambon sec Lourenço

INGREDIENTS: Pork steak, carrots, Lourenço ham, olive oil, laurel, garlic, white wine, spices and water.

INGRÉDIENTS: Filets de porc, carottes, jambon sec Lourenço, huile d'olive, feuille de laurier, ail, vin blanc, épices et eau.



Preparation

- Place the pork steak on a cutting board; add the Lourenço Ham and the carrots and then roll then up, holding the edges with toothpicks.

- Add the olive oil, laurel and garlic into a frying pan, and let the pork steaks cook for a while.

- In the end season with spices, white wine and water. Then cover the pan and let it simmer until the sauce thickens.

SUGGESTIONS FOR SIDE DISHES: Lourenço Ham sauteed with vegetables and cornbread.

Préparation

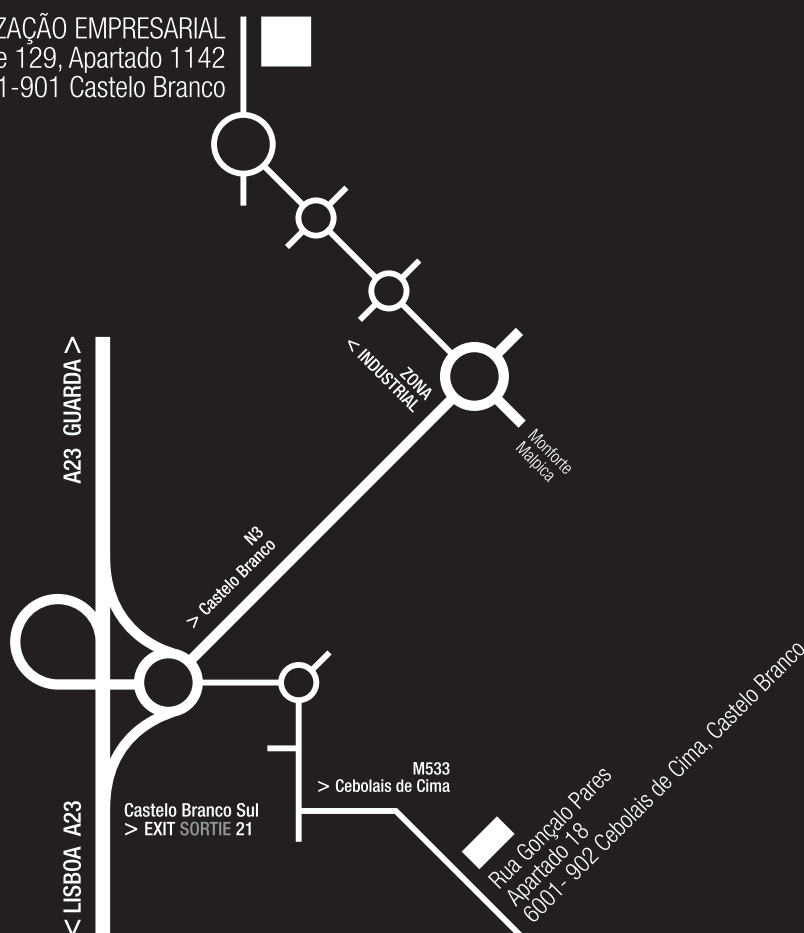
- Étaler les filets de porc sur une planche en bois et les couvrir de jambon sec Lourenço et de carottes. Enrouler le tout et piquer les bouts avec un cure-dents.

- Faire dorer les filets dans une poêle avec l'huile d'olive, l'ail et la feuille de laurier.

- Finalement, assaisonner avec les épices, le vin blanc et l'eau. Laisser mijoter à couvert jusqu'à obtenir une bonne consistance de la sauce.

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT: Sauté de jambon sec Lourenço aux légumes et pain de maïs.

ÁREA DE LOCALIZAÇÃO EMPRESARIAL
Rua I - Lote 129, Apartado 1142
6001-901 Castelo Branco



Contacts

A. Pires Lourenço & Filhos, S.A.

Headquarters Siège

Área de Localização Empresarial
Rua I - Lote 129, Apartado 1142
6001-901 Castelo Branco
PORTUGAL

Branch Succursale

Rua Gonçalo Pares, Apartado 18
6001-902 Cebolais de Cima
Castelo Branco
PORTUGAL

TLF 00351 272 989 489 | FAX 00351 272 998 113

apireslourenco@apireslourenco.pt | www.apireslourenco.pt

