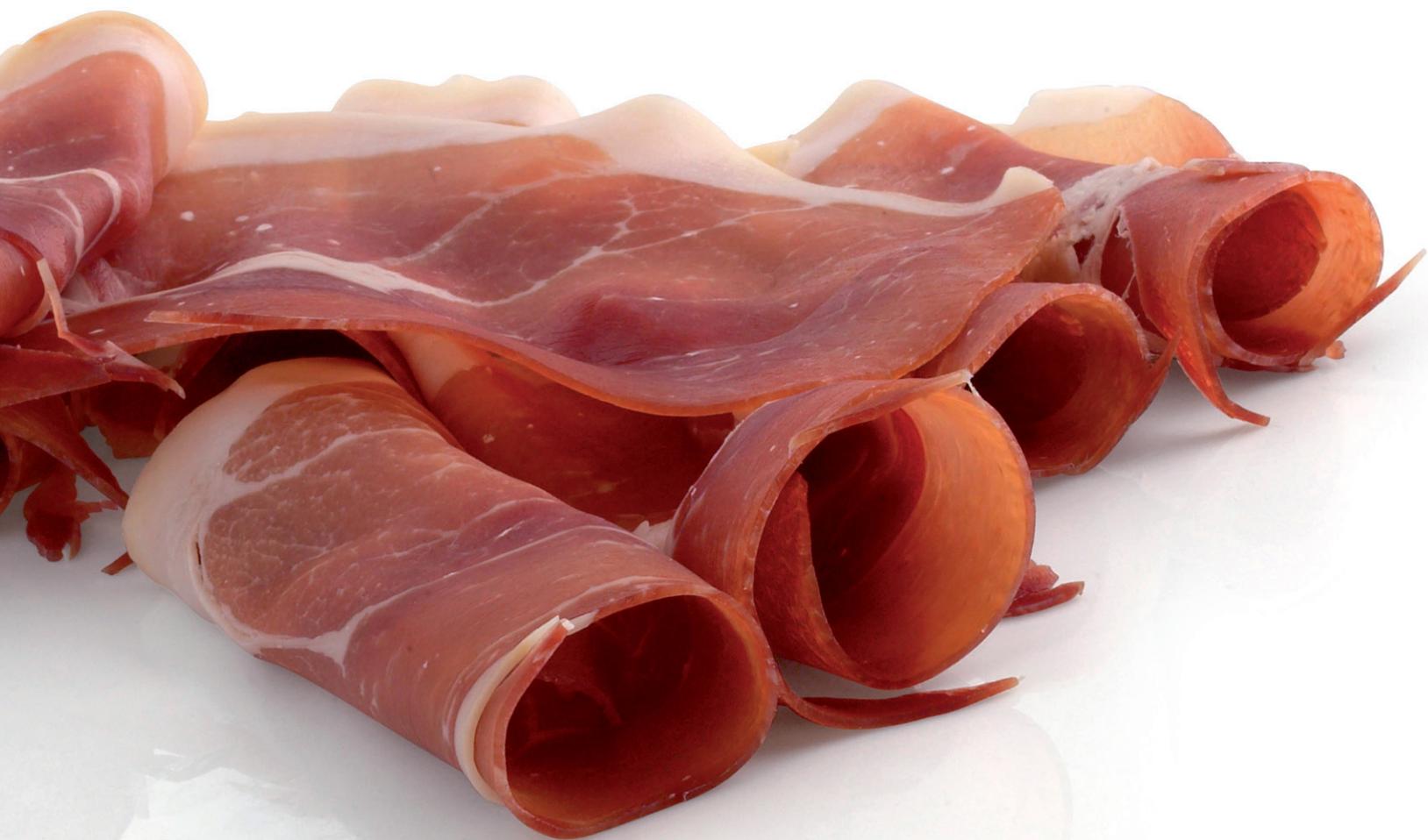


**LOURENÇO**  
*desde 1955*



Três Gerações

---

de Saber e Sabor

# *História*

---

A **A. Pires Lourenço & Filhos, S.A.** iniciou a sua actividade na produção de produtos de charcutaria em 1955. No ano de 1975, a empresa especializou-se na produção de presunto, pelo que o trabalho desenvolvido ao longo destas quase 6 décadas lhe permite afirmar-se como um dos principais produtores do mercado.

A política de investimentos da empresa está direccionada para a melhoria contínua e acompanhamento das necessidades de produção assentes numa orientação do mercado para produtos de maior conveniência.

Procurando melhorar a nossa capacidade para desenvolvimento de produtos com maior valor acrescentado para o consumidor, investimos fortemente na nova Unidade de Castelo Branco, orientada para as actividades de transformação de presunto e prestação de serviços a parceiros de negócio.



# *Presença*

---

A empresa fornece há mais de 25 anos algumas das principais cadeias de distribuição com as suas marcas, tendo também merecido a confiança de produção das suas marcas próprias de presunto. Noutros canais de distribuição, os produtos da empresa encontram-se no Norte, Nordeste, Douro, Beiras, Lisboa, Zona Oeste, e Algarve.

Além fronteiras é possível encontrar os produtos da empresa em três continentes, e países como: Macau, Moçambique, Angola, França, Suíça, Inglaterra, Alemanha e Roménia.

A empresa ambiciona alargar o leque de destinos, levando os aromas do nosso presunto pelo mundo.

# Qualidade

---

Favorecidos pelo clima da região onde estamos inseridos, na A. Pires Lourenço & Filhos, S.A. aliamos saber, tecnologia e excelentes matérias-primas ao método de cura natural de presunto.

A nossa política de Qualidade está assente no minucioso cumprimento de técnicas que controlam todas as fases do processo produtivo, desde a aquisição de matérias-primas rigorosamente seleccionadas até ao produto acabado colocado no mercado, pelo que esta dedicação permanente nos dá a certeza de que os consumidores continuarão a valorizar o nosso presunto.



# Marcas

---

## AS NOSSAS MARCAS DE PRESUNTO

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

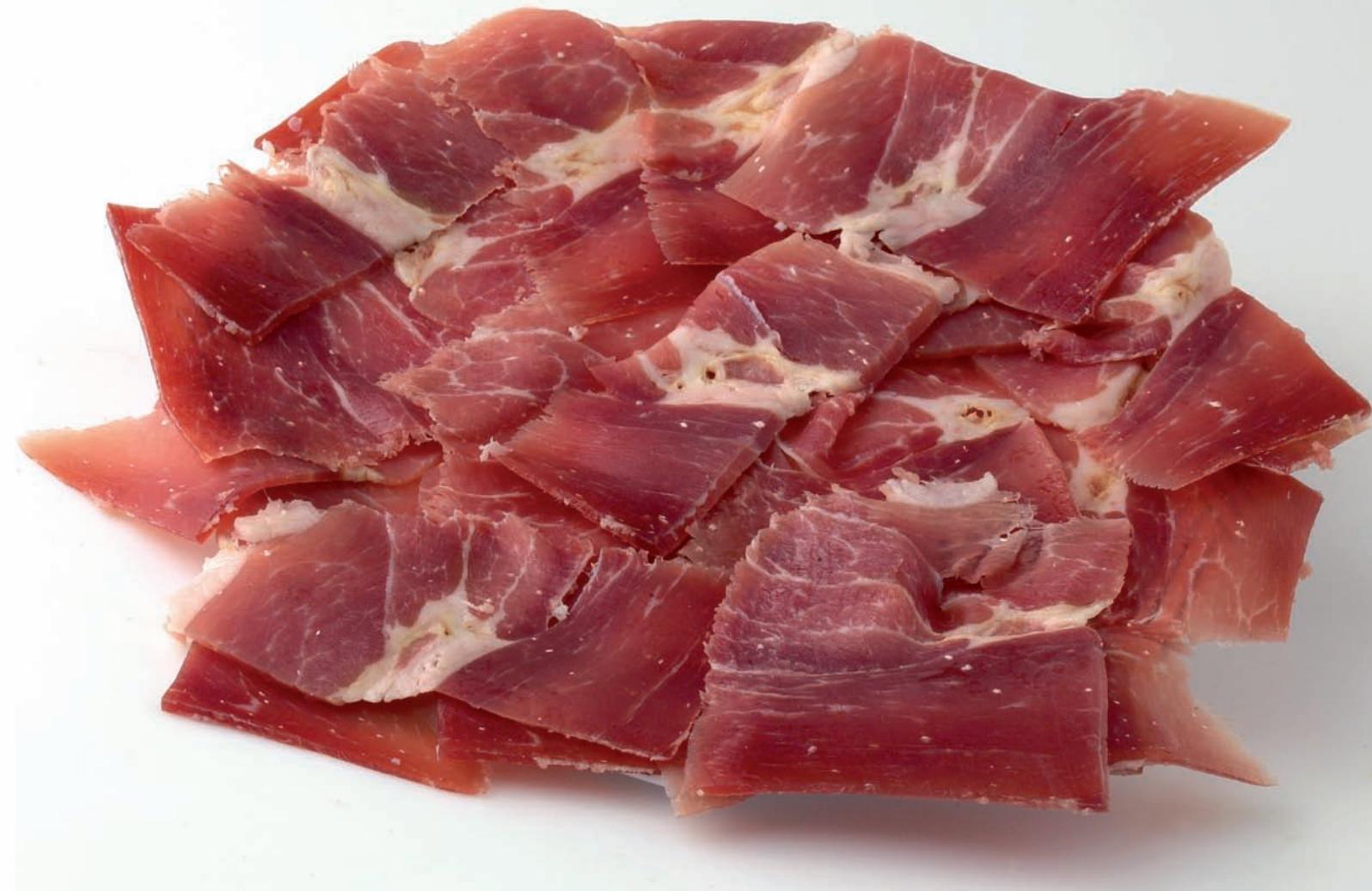


Degusto

**LOURENÇO**  
desde 1955

**LOURENÇO**  
desde 1955

*Reserva do Lavrador*



# *Presunto*

---

## **PRESENTO É O PRODUTO NOBRE DA CHARCUTARIA.**

O presunto resulta da desidratação da perna de suíno através da sua salga e secagem, mantendo a sua estrutura anatómica.

Durante muitos anos os métodos de conservação de carne utilizados baseavam-se em fortes concentrações de sal e posterior fumagem e/ou secagem. Actualmente o consumidor valoriza produtos com menores teores de sal, pelo que a empresa se preocupa em controlar este parâmetro mantendo a consistência, cor e aroma característicos do método de Cura Natural.

**A A. PIRES LOURENÇO & FILHOS, S.A FOI DESDE SEMPRE A ÚNICA EMPRESA DE PORTUGAL EXCLUSIVAMENTE DEDICADA À PRODUÇÃO DE PRESUNTO.**

Este conhecimento adquirido e dedicação permanentes fazem-nos pioneiros e especialistas em presunto, capazes de produzir apaixonadamente este produto com o melhor sabor, aroma e consistência.

A vontade de nos mantermos há tantos anos fiéis a esta arte, tem sido o resultado da forma como os consumidores dos nossos produtos acreditam na nossa capacidade de fazer bem.

## *Processo*

---



### *Salga*

A **Salga de Presuntos** consiste no processo de envolver a perna de suíno em sal e é realizada a temperaturas reduzidas (3°C a 6°C), replicando a salga das pernas que surgia após a tradicional matança do animal, normalmente no inverno.

A penetração do sal fará com que a perna perca alguma da água contida, defendendo-a contra temperaturas mais altas.

A quantidade de sal é doseada em função do peso de cada perna e o período de salga foi-se reduzindo (10 a 20 dias), já que as salgas tradicionais eram mais longas para proteger o produto das temperaturas elevadas da Primavera/Verão.

Depois da salga as peças são lavadas e penduradas em secadouros com temperatura e humidade controladas, iniciando-se o processo de Cura.



## *Secagem*

As fases seguintes denominam-se de **Pós-Salga e Secagem**, sendo considerados os períodos mais importantes do processo de cura de presuntos, já que é neste período - entre 4 a 12 meses - que se verifica a maior redução de água na perna, pelo que após estas fases a carne se encontra estabilizada e pronta para o processo de maturação, a temperaturas mais elevadas.



## *Maturação*

O calor da Primavera/Verão a que as pernas eram colocadas após a retirada da “salgadeira” iria apurar alguns aromas do presunto.

No nosso processo replicamos exactamente o método de Cura Natural do presunto, já que na fase de maturação as temperaturas são mais elevadas (cerca de 25°C), e é nesta fase que a perna se transforma em presunto.

O clima e a altitude onde nos encontramos favorecem-nos as condições ideais para o processo de cura de presunto, já que no litoral se verifica um clima demasiado húmido, que nas fases de Secagem e Maturação não é desejável.



*Os Nossos  
Produtos*



**LOURENÇO**  
SINCE 1972

[www.apirenilourenco.pt](http://www.apirenilourenco.pt)

*Gama  
Profissional*



**A GAMA PROFISSIONAL ESTÁ VOCACIONADA PARA A SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES DOS PROFISSIONAIS DO SECTOR ALIMENTAR:**

Retailistas, Grossistas, Restauração, Charcutarias, Talhos e lojas da especialidade são alguns dos clientes que procuram referências de presunto para processar.

## *Presunto c/ osso*

---



### *Inteiro*

Este produto é obtido a partir de pernas seleccionadas e curadas sob o método de cura natural, obtendo-se Presunto (6-9kg) com atributos de cor, aroma e sabor capazes de provocar prazer na sua degustação, seja em uso culinário ou como entrada de refeição.

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

1, 2 ou 4 Unidade(s)  
6 a 10 Kg

## *Presunto s/ osso*

---



A partir de Presunto com Osso higienicamente desossado, obtêm-se peças que embaladas a vácuo (5-7kg) mantêm as características organolépticas do presunto.

### *Inteiro*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

4 Unidades  
5 a 7 Kg

Molde Tradicional

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

4 Unidades  
5 a 7 Kg

Molde Quadrado





## *Metade*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

2 Unidades  
2 a 3 Kg

Molde Tradicional

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

2 Unidades  
2 a 3 Kg

Molde Quadrado



## *Presunto s/ courato*

---



## *Inteiro*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

4 Unidades  
5 a 6 Kg

## *Metade*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

2 Unidades  
2 a 2,5 Kg

## *Presunto limpo*

---

Para melhorar o rendimento da peça, são eliminados crosta e couratos da mesma, resultando num produto de **Aproveitamento Total:** o Presunto Limpo.

Este produto é ideal para Charcutarias e Talhos, já que não é sujeito a quebras e necessidade de aparamento das porções periféricas.



## *Inteiro*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

4 Unidades  
4 a 5 Kg



## *Metade*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

2 Unidades  
2,5 Kg

# *Presunto aparas*



Transformadas em deliciosos cubinhos, as Aparas de **Presunto LOURENÇO** são o produto indicado para refeições ligeiras e petiscos, assim como incluídas num cozinhado.

Peso Saco

3 Kg

# *Presunto fatiado*



## *500g*

Unidades por Caixa  
Peso por Caixa

8 Unidades  
4 Kg

*Gama  
Familiar*



Vocacionados para um consumo doméstico, os produtos da **Gama Familiar** estão pensados para permitir conveniência no consumo.

## *Presunto s/ osso*

---



### *Quarto*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

4 Unidades  
1,2 a 1,5 Kg



### *Oitavo*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

6 Unidades  
0,8 a 1,2 Kg



### *Naco*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

20 Unidades  
0,2 a 0,4 Kg

*Gama  
Fatiado*



Os fatiados de presunto têm sido a grande aposta da empresa no desenvolvimento de novos produtos.

As tendências de consumo das famílias modernas, focalizaram-nos em inovar em produtos que se assumem como a melhor forma de uma família consumir presunto com a maior conveniência e aproveitamento do seu sabor, desde que devidamente conservado no frio.

## *Presunto fatias*

---



*100g*

Unidades por Caixa  
Peso por Caixa

40 Unidades  
4 Kg

*150g*

Unidades por Caixa  
Peso por Caixa

20 Unidades  
3 Kg

*200g*

Unidades por Caixa  
Peso por Caixa

20 Unidades  
4 Kg

# *Presunto finíssimas*

---



150g

Unidades por Caixa  
Peso por Caixa

20 Unidades  
3 Kg

## *Nutricional*

---

Em relação a alguns alimentos, o **Presunto LOURENÇO** tem a vantagem de ser um produto natural e seguro no plano da saúde, uma vez que não sofre nenhum processo de transformação não natural.

É **rico em proteínas de alto valor biológico**, contendo ainda vitaminas do grupo B (vitamina B1, B2, B6, B12 e ácido fólico) e sais minerais como ferro, cálcio, fósforo, magnésio e zinco.

Embora seja também rico em gorduras de origem animal, a verdade é que pela sua localização anatômica, uma grande percentagem desta gordura poderá ser retirada.

O seu conteúdo de sal é cuidadosamente controlado durante todo o processo de cura e as gorduras são naturalmente ricas em ácidos gordos insaturados, nomeadamente o ácido oleico (presente também no azeite).

As mulheres em idade fértil têm neste alimento um magnífico aliado, aumentando a ingestão de ferro (estudo do Departamento de Nutrição da Universidade da Pensilvânia) e fazendo com que a síndrome pré-menstrual e a anemia sejam menos prováveis.

Na menopausa o seu consumo pode ser benéfico, já que recentes estudos demonstraram que uma ingestão adequada de ferro e proteínas deste tipo ajudam a minimizar os processos de degeneração e envelhecimento.



*Gama  
Culinária*



O presunto é um produto versátil, uma vez que pode facilmente ser integrado nos mais diversos momentos de consumo: tanto numa entrada de refeição como componente de um prato principal.

Este produto apresenta-se também nas refeições mais ligeiras como o produto à base de carne perfeito para sandes, omeletes, pizzas e saladas frias.

## *Tiras culinária*

---



*300g*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

20 Unidades  
6 Kg

*500g*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

8 Unidades  
4 Kg

# *Naco peso fixo*

---



*350g*

Unidades por Caixa  
Peso por Peça

15 Unidades  
0,35 Kg

## *As Nossas Receitas*

### *Entrada*

Empadinhas de presunto com cogumelos e pimentos

### *Prato Principal*

Rolos recheados com cenoura e presunto

### *Sobremesa*

Bola de gelado com presunto crocante e hortelã

# *Empadinhas de Presunto com cogumelos e pimentos*

---

**INGREDIENTES:** Presunto Lourenço, Cogumelos laminados, Azeite, Alho, Pimentos, Louro, Manjerona e Ovo.



## *Preparação*

- Prepare a massa das empanadas.
- Confeccione o recheio colocando os ingredientes num tacho ao lume, e deixe cozinhar um pouco.
- Depois, recheie a empanada moldando-a a seu gosto. No final barre com gema de ovo e coloque no forno.

## *Rolos Recheados com cenoura e presunto*

---

**INGREDIENTES:** Bifes de porco, Cenoura, Presunto Lourenço, Azeite, Louro, Alho, Vinho branco, Especiarias e Água.



### *Preparação*

- Coloque o bife de porco em cima de uma tábua, junte o Presunto Lourenço e a cenoura. Enrole, segurando as pontas com palitos.

- Numa frigideira, junte o azeite, os alhos e louro e deixe os bifes alourar um pouco.

- No final tempere com as especiarias, vinho branco e água. Tape o recipiente deixando cozinhar até o molho apurar.

**SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:** Presunto Lourenço salteado com legumes e broa de milho.

# *Bola de Gelado com presunto crocante e hortelã*

---

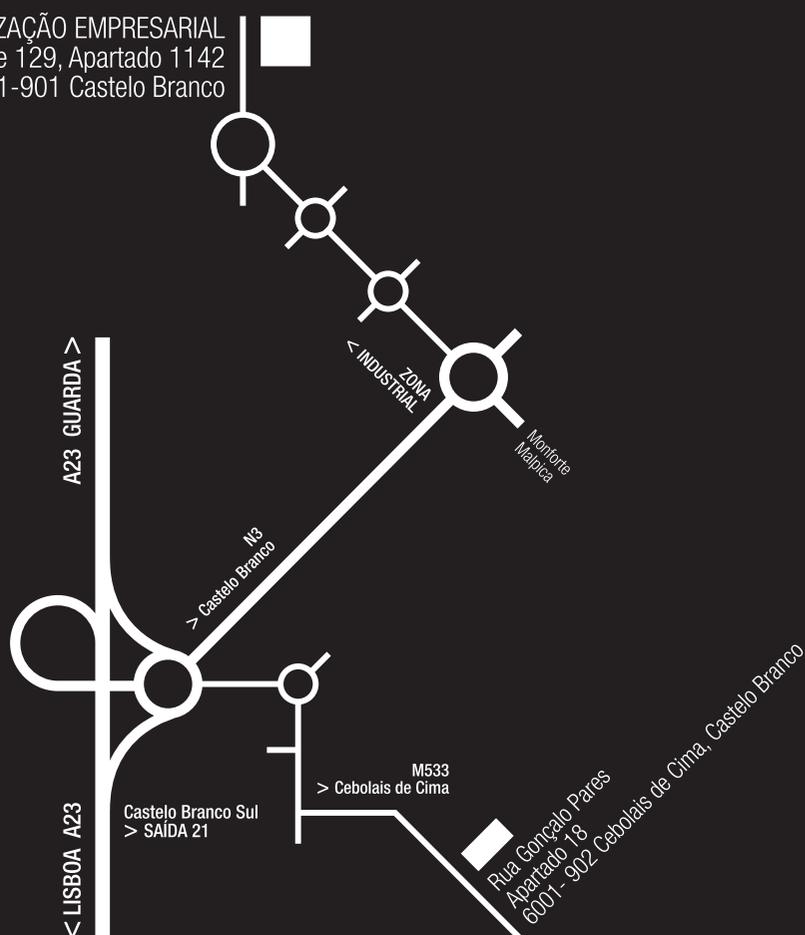
**INGREDIENTES:** Presunto Lourenço, Gelado, Caramelo, Hortelã e Canela.



## *Preparação*

- Faça uns cones de Presunto Fatiado Lourenço, e leve ao forno até adquirir uma textura crocante.
- Prepare o caramelo, junte a canela e envolva-os nos cones.
- Para terminar, coloque os cones de Presunto crocante num prato, acompanhado de duas bolas de gelado e uma folha de hortelã.

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



## Contactos

A. Pires Lourenço & Filhos, S.A.

### *Sede*

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

### *Filial*

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](mailto:apireslourenco@apireslourenco.pt) | [www.apireslourenco.pt](http://www.apireslourenco.pt)

