



Como a empresa Minhofumeiro expande a tradição



Com o apoio de:




**a Minhofumeiro é herdeira
de uma tradição de família
que teve o sábio engenho
de conjugar o saber do campo
e a arte de trabalhar as carnes
à moda de Ponte de Lima**






o investimento decisivo nas infraestruturas produtivas, na modernização operacional e na formação preparou a empresa para responder à procura da grande distribuição e à internacionalização



**mas como produzir
cada vez mais enchidos
e fumados com igual
sabor e saber
dos antepassados?**

**a resposta foi
preservar processos
de produção artesanais
e ingredientes
regionais seculares**



qual tem sido
o segredo
do sucesso?

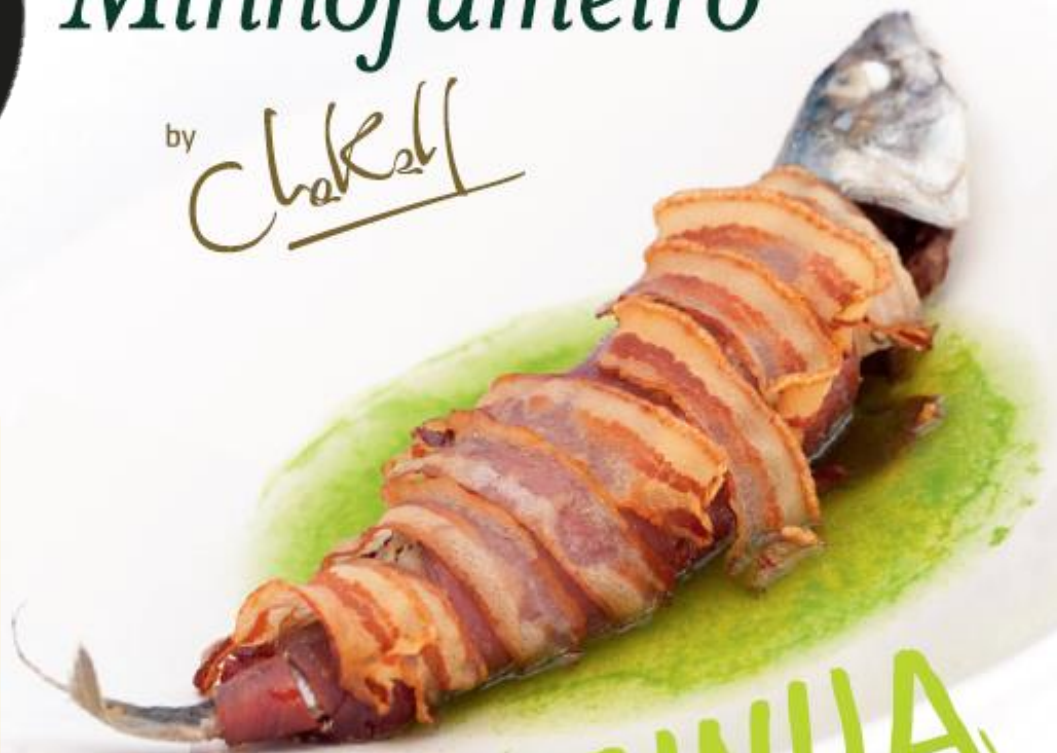
«não abdicamos de nada que seja imprescindível para a qualidade do produto; até a salsa, cebola e vinho são produzidos na região e em exclusivo para a nossa empresa»

conceituados
restaurantes e *chefs*
valorizam os
ingredientes nacionais
da Minhofumeiro

a procura é
induzida pela aliança
à alta cozinha e pelo
lançamento de novas
receitas culinárias

Minhofumeiro[®]

by *Chakell*



A COZINHA
É UM JARDIM DE
SABORES

**Apresentação concebida
pela sociedade de consultores
Augusto Mateus & Associados
com base em
MINHOFUMEIRO**

