



PRESUNTURISMO 



VILA DE BARRANCOS



PRESUNTURISMO

*Descobre todos
os segredos da
nossa tradição*





PRESUNTURISMO

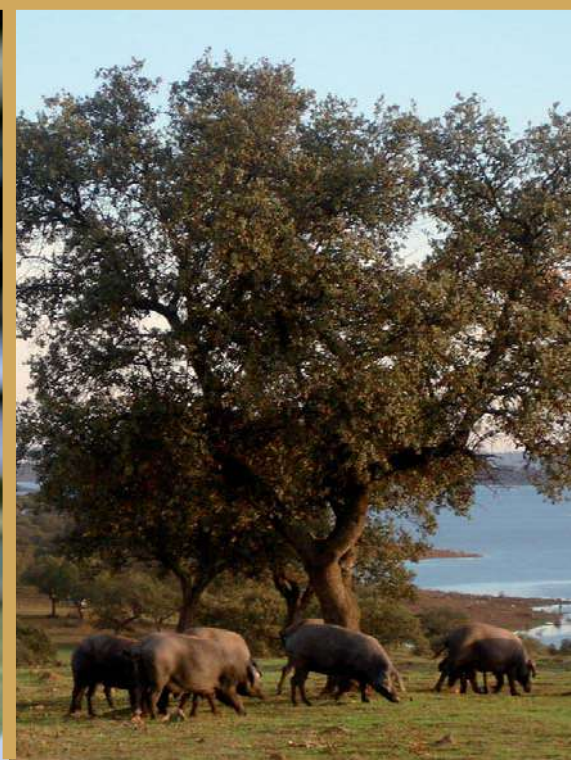
O Segredo do Porco Preto

O Porco Preto de Raça Alentejana é descendente do sus mediterraneus javali do sul, derivando do tronco ibérico ou românico.

Devido à sua genética e inexistência de cruzamentos com outras raças, regista maior capacidade de infiltração de gordura intramuscular.

Na época da montanha (Novembro a Março) alimenta-se sobretudo de bolota (7 a 10 Kg por dia) representando um aumento de peso diário de 1 Kg (até alcançar em média os 160 Kg).

Rica em ácido oleico, a bolota é responsável pela gordura que se desfaz na boca e pelos inconfundíveis aromas e sabores, chave da sua excelência e qualidades organolépticas.





PRESUNTURISMO

O Segredo do Método

A pequena vila de Barrancos, no cume da orla ocidental da Serra Morena, com uma elevada altitude, caracteriza-se por um microclima mediterrânico, com ventos predominantes de noroeste (NW) e oeste (W), atingindo uma velocidade máxima de 60 Km/h;

Graças a este microclima excepcional as nossas caves e secadeiros podem produzir Presuntos e enchidos seguindo uma tradição que provém já do tempo dos romanos. “Passear” no meio deles enche os sentidos de aromas e promessas de sabores.





PRESUNTURISMO

O Segredo do Sabor

O corte do presunto é uma Arte. A perfeição do corte de um profissional é difícil de alcançar, mas cortar com rapidez, proveito e elegância está ao alcance de qualquer pessoa.

Durante a visita, os Presunturistas poderão realizar um curso prático de corte de Presunto e disfrutar de todas as variedades dos nossos enchidos tradicionais de fama internacional.



Visita Express Grupos:

Visita guiada de 2 horas de duração (máximo) às instalações da Barrancarnes, SA em Barrancos realizada pelos nossos Mestres Cortadores e degustação de produtos da Casa do Porco Preto (Produtos classificados Gourmet de Porco Preto).

Datas:

Sábados de 11:00 a 14:00 ou dias de semana de 09:00 às 15:00

Disponibilidade de Datas para Grupos:

Para Grupos a partir de 20 pessoas fazemos a visita exclusiva sendo necessário consultar previamente a disponibilidade de datas.

Organização da visita:

- Recepção em Barrancos na fábrica situada na Zona Industrial Eiras Altas á entrada da povoação vindo de Évora/Beja do lado esquerdo.
 - Visita (1,5 hora) a Fábrica de Presuntos e Paletas (salga, secadores e caves/bodegas).
 - Curso de corte (20 minutos) com os nossos Mestres Cortadores
 - Degustação abundante (em forma de tapa), de forma a ficar completamente satisfeito*

*Paio lombo, paios e salsichão de máxima qualidade acompanhado com pão regional, vinho regional do Alentejo e água.

Preços:

Preço por Pessoa 20 Euros (crianças com menos de 12 anos, 10:00 €).

- Forma de Pago: 100% do total da visita a realizar com 10 dias de antecedência à realização da data da visita (caso o pagamento não esteja confirmado não se poderá realizar a visita)
- Formas de Pagamento: Por transferência ao NIB 0035 0138 0000 1609 23093 da CGD. Indicar o nome e data da visita na transferência e o número de pessoas. Outras formas de pagamento por favor contactar com antecedência

Visita VIP Agencias:

Visita guiada de 3 horas de duração (máximo) ás instalações da Barrancarnes, SA em Barrancos realizada pelos nossos Mestres Cortadores e que inclui mini curso de corte de presunto e degustação de produtos da Casa do Porco Preto (Produtos classificados Gourmet de Porco Preto).

Datas:

Sábados de 11:00 a 14:00 ou dias de semana de 09:00 às 15:00

Disponibilidade de Datas para Grupos:

Grupos de até 50 pessoas (dispomos de uma zona com mesas para as degustações nas quais ficam todos sentados). Sem problemas durante a semana com reserva antecipada de datas. Aos sábados temos durante todo o ano visitas de particulares pelo qual recomendamos reservar para grupos com muita antecedência.

Organização da visita:

- Recepção em Barrancos na fábrica situada na Zona Industrial Eiras Altas á entrada da povoação vindo de Évora/Beja do lado esquerdo.
 - Visita (1,5 hora) a Fábrica de Presuntos e Paletas (salga, secadeiros e caves/bodegas).
 - Curso de corte (20 minutos) com os nossos Mestres Cortadores
 - Degustação abundante (em forma de tapa), de forma a ficar completamente satisfeito*

*Presunto Bolota, lombo, paios e salsichão de máxima qualidade acompanhado com pão regional, vinho regional do Alentejo e água.

Preços:

Preço por Pessoa 25 Euros (crianças com menos de 12 anos, 15:00 €).

- Forma de Pago: 100% do total da visita a realizar com 10 dias de antecedência à realização da data da visita (caso o pagamento não esteja confirmado não se poderá realizar a visita)
- Formas de Pagamento: Por transferência ao NIB 0035 0138 0000 1609 23093 da CGD. Indicar o nome e data da visita na transferência e o número de pessoas. Outras formas de pagamento por favor contactar com antecedência

Contatos:

Tlf.: 00351 285958530

E-mail: presunturismo@barrancarnes.com

Toda a informação em
www.presunturismo.com



PRESUNTURISMO

Barrancarnes, Transformação Artesanal, S.A. · Eiras Altas, Apartado 2
7230-999 Barrancos · PORTUGAL
barrancarnes@barrancarnes.com · www.barrancarnes.com