

## Charcutaria Tradicional

Esta arte antiga, cujas origens remontam há cerca de 6.000 anos, tornou-se popular durante o Império Romano, onde então era uma solução para a conservação das carnes. Mas é em França no século XVI que se começa a tornar uma cozinha mais elaborada com o aparecimento da Charcuterie.

A Charcutaria Nacional está aliada aos sabores marcadamente portugueses. Desde sempre que a charcutaria tradicional é presença na vasta gastronomia portuguesa, pelos seus sabores e aromas intensos, fruto de conhecimentos herdados ao longo de várias gerações.

O sucesso da Charcutaria Tradicional Portuguesa renasce com a transmissão do conhecimento de velhas receitas de antigos apreciadores de boa gastronomia popular e com a vontade das novas gerações em aplicarem as evoluções tecnológicas nos fabricos mais antigos - sem nunca perder as características singulares da nossa Charcutaria.



Qualidade e Tradição  
1958



## Empresa

- Quem somos** Foi de um saber apurado ao longo de gerações que nasceu a Manuel Amaro Caetano, Lda., que há mais de 50 anos leva até si o que há de melhor na charcutaria tradicional portuguesa...
- História** Foi pela mão de Manuel Amaro Caetano, patriarca da família, que nasceu a empresa com o mesmo nome, a "Manuel Amaro Caetano - Macal", em 1958...
- Missão** Sob o lema "Qualidade e Tradição", e atenta às crescentes e exigentes necessidades do mercado global, a "Manuel Amaro Caetano" produz a melhor charcutaria tradicional portuguesa, que satisfaz os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.
- Equipa** Os nossos colaboradores estão connosco em média há 18 anos, cresceram e evoluíram na Manuel Amaro Caetano. Por isso todos eles fazem parte da nossa tradição, da nossa família...

Rua Norton de Matos, 5  
2650-172 Moinhos da Funcheira  
PORTUGAL

dep.comercial@macal.pt  
Tel.: 21 498 70 64  
Fax: 21 493 30 47

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

Manuel Amaro Caetano, Lda.





# Presuntos



# Enchidos



# Charcutaria

## Presunto com osso



Presunto com osso



Presunto com osso

## Presunto sem osso



Presunto sem osso, inteiro



Presunto sem osso, metades



Presunto sem osso, quartos



Presunto sem osso, centros



Presunto sem osso, oitavos



Presunto sem osso, pedaços especiais

## Moldado



Presunto sem osso moldado, inteiro



Presunto sem osso moldado, metades



Presunto sem osso moldado, quartos

## Fatiados



Presunto fatiados, 100 gr



Presunto fatiados, 500 gr

## Painho



Emb. Individual



Fatiado

## Chouriço carne extra



Emb. Individual



Emb. colectiva (6 unid.)

## Chouriço curvo tradicional



Emb. Individual



Emb. colectiva (6 unid.)

## Chouriço mouro



Emb. Individual



Emb. colectiva (6 unid.)

## Chouriço extra



Emb. Individual



Fatiado

## Chouriço comprido



Emb. 2 unid.



Emb. colectiva (20 unid.)

## Salpicão



Emb. Individual



Emb. colectiva (5 unid.)

## Paioia tradicional



Emb. individual

## Farinheira



Emb. Individual



Emb. colectiva (6 unid.)

## Morcela cominhos



Emb. Individual



Emb. colectiva (6 unid.)

## Morcela de assar



Emb. Individual



Emb. colectiva (6 unid.)

## Torresmos



Torresmos, meia roda



Torresmos, barra



Torresmos, soltos 600 gr



Torresmos, coveitas de 200 grs



Torresmos, fatiados



Torresmos, pedaços



Torresmos com presunto, barra



Torresmos com presunto, fatiados

## Lombos de toucinho de porco preto



Lombos de toucinho de porco preto, nacos



Lombos de toucinho de porco preto, manta 3-4Kg

Consulte o nosso site: [www.macal.pt](http://www.macal.pt)

