



**praça**<sup>®</sup>

**OFEREÇA SABORES  
DA NOSSA TERRA**

**CABAZES DE NATAL 2021**

The logo for 'Praça' is rendered in a stylized, lowercase font. Each letter is composed of two overlapping shapes: a black one and a green one, creating a sense of depth and movement. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the word.

praça®

Sabores terra-a-Terra

Na Praça promovemos o bom produto português, muitas vezes esquecido. Queremos conectar as pessoas aos produtos genuínos da nossa terra e aos seus produtores, e partilhar saberes únicos e paixões que têm muito valor.

**Este Natal ofereça sabor, tradição e história.**

Venha connosco promover o que de melhor se produz no nosso país.





O QUE VAI  
ENCONTRAR  
NOS CABAZES  
DE NATAL  
DA PRAÇA

Produtos tradicionais portugueses

Produtos de pequenos e médios produtores

Produtos artesanais feitos de forma sustentável

Produtos feitos com saber, muita dedicação e paixão

Produtos com o sabor genuíno dos métodos tradicionais





## INCONTORNÁVEL PETISQUEIRO

O presente indispensável para os amantes do bom petisco! Vinho tinto do Douro produzido pela mesma família há 150 anos, queijinho da Joana, amanteigado e guloso e uma chouriça transmontana caseira!

Quinta do Romeu Moinho do Gato Tinto 2019, Queijo Amanteigado Monte da Vinha, Chouriça Transmontana do Fumeiro do Barroso.



Queijinho da Joana



Chouriça Transmontana Artesanal

PREÇO: 15€





## BOA COMPANHIA

Na boa companhia do chouriço de porco preto feito pela D. Octávia, do Azeite do Esporão que vem de um pequenino olival da herdade, não esquecendo as fininhas e crocantes tostas alentejanas barradas com uma generosa quantidade de queijo de azeitão! Tudo, para partilhar com a melhor companhia!

Queijo de Azeitão DOP, Chouriço de Porco Preto da D. Octávia, Azeite Esporão Olival dos Arrifes e Tostas Caseiras de Pão Alentejano.

PREÇO: 25€



Exclusivamente com azeitonas do pequeno Olival dos Arrifes



As mais crocantes tostas Alentejanas



Chouriço da D. Octávia





## PORTUGAL PETISQUEIRO

Este é um cabaz representativo de quase todas as áreas da Praça. Da charcutaria ao queijo, passando pelo vinho, chocolate, azeite e mel, é uma combinação da qual temos muito orgulho, pois é um símbolo de todas as nossas viagens e descobertas ao longo dos últimos anos. Colocar a Praça num cabaz é uma missão impossível, mas esta seleção não anda longe.

Alcagoitas de Aljezur Bio, Chouriça Transmontana do Fumeiro do Barroso, Queijo Amanteigado Monte da vinha, Tostas Caseiras de Pão Alentejano, Azeite Romeu DOC, Azeitona Bio Cobrançosa, Vinho Ninfa Tinto 2015, Mel de Rosmaninho da Apiagro, Chocolate Preto com Flor de Sal do Algarve e Farinheira de Porco da D. Octávia.

PREÇO: 46€



Farinheira da D. Octávia



Mel Artesanal do Oeste



O sumo mais puro de azeitona



Amendoim Algarvio





## CEIA DE NATAL DA PRAÇA

Estes são os ingredientes indispensáveis para uma ceia de Natal rica e saborosa na companhia dos nossos melhores produtos. Lombos altos de bacalhau da Lugrade, o azeite ideal, o vinho mais indicado da nossa garrafeira, tudo na companhia de bom queijo da serra e um lombo de porco alentejano da D. Octávia que se derrete na boca.

Lombos de Bacalhau Lugrade da Islândia, Azeite Herdade do Esporão Galega, Vinho Quinta de Saes Tinto 2017, Lombo de Porco Alentejano da D. Octávia, Queijo da Serra Madre de Água e Grão-de-bico Nacional Bio do Vale da Alfaia.

PREÇO: 60€



Do "Paí" do Dão: Álvaro de Castro

Lombo de Porco da D. Octávia



Bacalhau graúdo da Islândia



Grão-de-Bico da Quinta da D. Amália



Da variedade galega, o azeite perfeito para acompanhar a ceia de Natal





## O MELHOR DE PORTUGAL

Desde 2018 que andamos em viagem na busca dos melhores produtores nacionais. "O Melhor de Portugal" representa os produtos mais apreciados pelos nossos clientes ao longo do último ano, aos preferidos da equipa da Praça e inclusive algumas escolhas dos nossos produtores!

Azeite magna Olea DOP, Chouriço Curado feito no Zambujal, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Espumante Quinta das Bageiras Bruto, Doce de Laranja Herdade do Freixo, Lombo de Porco Alentejano da D. Octávia, Chocolate Branco Feitoria do Cacão e Porto Tawny Burmester Colheita 2011.

PREÇO: 80€



Bolhas da Bairrada



Jerónimo Abreu e Lima, o mais perfeccionista dos elaiólogos



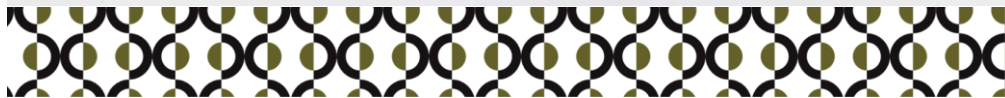
Chocolate Branco com Leite dos Açores



Chouriço Curado dos irmãos Jerónimo



Certificado como unidade de produção artesanal







## A GRANDE ESCOLHA DA PRAÇA

Este é um cabaz que quase faz uma mesa. Na companhia certa, não falta mesmo mais nada. É uma grande amostra daquilo que fazemos todos os dias e do qual temos muito orgulho: trazer Portugal para a cidade.

Espumante Ninfa 2015, Vinho Xisto Ilimitado Tinto 2019, Vinho Vale da Capucha Branco 2018, Amêndoa Transmontana Caramelizada Bio, Chouriça Transmontana do Fumeiro do Barroso, Doce de Abóbora com Amêndoa, Tostas Caseiras de Pão Alentejano, Pasta de Azeitona Galega, Mel de Rosmaninho, Queijo da Serra Madre de Água, Lombo de Porco Alentejano da D. Octávia, Chocolate com Flor de Sal do Algarve. E para os curiosos – a primeira prova de Azeite Herdade do Esporão, Cordovil e Galega.

PREÇO: 118€



Amêndoa transmontana caramelizada



Espumante de Rio Maior, João Barbosa



Da queijaria mais bonita que já visitámos





## PORTUGAL ESCONDIDO

Das nossas viagens conhecemos um Portugal vínico escondido na sombra das grandes regiões. Bairrada, Dão e Tejo são regiões históricas, com características climáticas e geológicas extraordinárias para a produção de vinhos com frescura e profundidade. Prove-os, refresque o gosto com o que de melhor e mais subtil se faz po cá.

Vinho Ninfa Tinto 2015, João M. Barbosa; Vinho Terras do Mendo Tinto 2015, Terras do Mendo; Vinho Quinta das Bageiras 2015, Mário Sérgio.

PREÇO: 25€





## VINHOS DO XISTO

Uma das características que faz do Douro um lugar tão especial para a produção de vinho é justamente a base rochosa do solo das vinhas. O Xisto é uma rocha metamórfica foliar, de orientação vertical. Dada a orientação destas rochas, a água da chuva escorre o que torna estes solos altamente drenantes. Com fraca retenção de água e elevada acumulação de calor, os vinhos de solo xistoso têm corpo, estrutura e trazem conforto. Elegemos três vinhos de partes bem distintas do Douro: Mirandela, Covas do Douro e Vila Nova de Foz Côa.

Vinho Eremitas Amon de Kelia 2018, Mateus Nicolau de Almeida;  
Vinho Moinho do Gato Tinto 2018, Quinta do Romeu; Vinho Xisto Ilimitado Tinto 2019, Luís Seabra.

PREÇO: 35€





## SELECÇÃO MEDITERRÂNEO

Esta seleção de vinhos é o pináculo do aprofundamento do trabalho da Praça. Quatro vinhos, quatro países, quatro bases rochosas diferentes. Aqui poderão viajar pelo sul da Europa, provar diferentes castas e diferentes solos e comparar a acidez e taninos aguçados do granito, com a fruta aberta e a frescura do calcário. A tensão salivante do basalto e a concentração do xisto. Propomos conhecer vinhos que revelam o lugar de onde vêm e experienciar a revelação de 4 lugares tão diferentes.

Vinho Vale da Capucha Branco 2018 – Portugal,  
Vinho Eric Texier Brézème 2018 - França, Vinho  
Nino Barraco Rosamare – Itália, Vinho Alvar de  
Dios Camino de Los Arrieros - Espanha

PREÇO: 75€



O Sal da Terra,  
Portugal

Da Sicília com  
amor





# OS NOSSOS PRODUTORES



Estamos comprometidos em apoiar pequenos e médios produtores, que produzem de forma artesanal, tradicional e sustentável, pois acreditamos que levando estes produtos ao maior número possível de pessoas estaremos a perpetuar a nossa cultura.

É simples, só vai para a sua mesa se soubermos de onde vem.

Venha conhecer os produtores que fazem parte do seu cabaz.



## Monte da Vinha Vimieiro

Em 2004, Joana Garcia, advogada, decidiu mudar de vida, ser mais feliz, e tornou-se queijeira. Aqui, o queijo é produzido manualmente, sem aditivos, tendo apenas como ingredientes o leite cru de ovelha, o sal e o cardo. Amanteigado, cremoso e suave, o “queijo da Joana”, como carinhosamente lhe chamamos, é viciante e perfeito para comer em qualquer altura, seja numa tábua de queijos, há mesa, ou só porque sim!



## D. Octávia Portalegre

O dia em que visitamos a D. Octávia ficará para sempre na nossa memória como o primeiro de uma relação estreita sobre a qual temos muito orgulho. Tudo o que provamos da Salsicharia Canense demonstra a enorme qualidade da matéria prima, o saber fazer e sobretudo, o grande amor e atenção que coloca em cada produto. É uma vida dedicada ao fumeiro num ambiente familiar de produção artesanal.



## Quinta do Romeu Trás-os-Montes

Nesta quinta familiar de solo xistoso, crescem Cobrançosa, Verdeal e Madural, azeitonas autóctones desta região e uma grande variedade de uvas brancas e tintas típicas. Uma quinta fundada em 1902, onde toda a produção acompanha os ciclos da Natureza o resultado só podia ser o sumo mais puro de azeitona e vinhos muito expressivos do seu terroir.



## Jerónimo Abreu e Lima Trás-os-Montes

Jerónimo e a filha, Pilar, são verdadeiros perfeccionistas. Têm um olival de uma variedade de azeitona e só fazem um lote de azeite por ano. Fazem o que consideram ser o melhor dos melhores, sendo que o patamar é altíssimo. Abrir uma garrafa de Magna Olea é entrar numa viagem a Trás-os-Montes: frutados intensos, amargo, picante, equilibrado. É excepcional.



## Beiralacte Fundão

Uma produção familiar que descende de famílias queijeiras da região da Cova da Beira, e produzem queijo desde 1981, aliando os modernos padrões de controlo de qualidade, à arte e saber de gerações. A maioria dos colaboradores associados ao fabrico e cura têm Carta de Artesão, uma distinção fornecida pela Associação de Artesãos da Serra de Estrela, que identifica os colaboradores pelo seu saber fazer e pelo modo artesanal com a produção é realizada. Um queijo genuinamente saboroso.



## Vale da Cappucha Torres Vedras

Uma vinha de 12 hectares que todos os dias respira os ventos atlânticos, numa das regiões mais ventosas do país. Beneficia de um Verão ameno, com manhãs e noites frescas. Os solos são argilosos e a base rochosa é o calcário; a vinha, trabalhada em agricultura biológica desde da data da plantação, pejada de fósseis que saltam da terra para o rótulo, transporta essa aura geológica e climática para o vinho.

## António Rosa Aljezur

António Rosa, o grande especialista em amendoins. Em 2001, decidiu misturar paixão, tradição e inovação e plantar um produto tão natural das terras de Aljezur. Tradições aprendidas no dia-a-dia através dos séculos. Não é por acaso que ele chama alcagoitas aos amendoins. São amendoins formidáveis não por serem portugueses mas por serem bem-criados e por ser esse o nome que ali se dá desde sempre.



## Mateus Nicolau de Almeida Douro

Este produtor deve ser apresentado com um aviso à navegação: ele é louco, caiu no lagar quando era pequenino, e nessa senda Obélixiana, nasceu uma inexplicável vontade de carregar menires, cavá-los, e fazer vinhos lá dentro.

Pequeno detalhe biográfico: é bisneto do fundador da Ramos Pinto, neto do criador do Barca Velha, e filho de uma das maiores lendas vivas do vinho português – João Nicolau de Almeida.

## Madre de Água Serra da Estrela

Tudo começou quando Luís e Lurdes colheram um rebenho de 60 ovelhas bordaleiras de um velho pastor. Hoje, são mais de 450 ovelhas e 150 cabras a produzir leite e queijo de grande qualidade. Quem cuida dos animais é uma equipa pastores muito dedicados, que todos os dias inicia a sua atividade ao nascer do sol e termina já ao anoitecer. Uma vida dura, compensada pelo amor à profissão e aos animais, mas tendo sempre como prioridade a recuperação da arte do pastoreio e o respeito pela profissão de pastor.





## Herdade do Esporão Alentejo

A produção de Azeite na Herdade do Esporão, representa todo um ecossistema em perfeita harmonia, que vai muito para além de uma marca reconhecida pela maioria dos portugueses. Aqui, o azeite é um reflexo do Terroir onde se insere. Não há árvores enormes amontoadas, nem cultivares desconhecidos da região. Cada oliveira, em cada Olival, tem o seu ritmo. É um projeto que exige esforço, dedicação e muito carinho pelo que se produz.



## Quinta das Bageiras Bairrada

Mário Sérgio, produtor na Quinta das Bageiras, procura acima de tudo qualidade e carácter, por isso, adopta uma enologia minimalista, fazendo os vinhos da forma mais natural possível, para que expressem o terroir onde nasceram.



## Lugrade Vimieiro

A Lugrade é uma empresa apaixonada pelo mundo do bacalhau e conhecida por produzir o melhor bacalhau do Mundo. Distingue-se pela sua experiência na atividade e pela qualidade e excelência do produto.



# APRESENTAÇÃO

O cabaz é apresentado numa caixa de cartão reutilizável com pequeno descritivo nos produtos.

## Personalização

Possibilidade de colocar no seu cabaz uma mensagem personalizada e o logótipo da empresa (custo extra 1,50€ por cabaz).



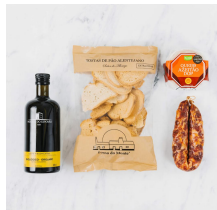
# CATÁLOGO DE CABAZES DE NATAL PRAÇA 2021



## Incontornável Petisqueiro

Quinta do Romeu Moinho do Gato Tinto 2018,  
Queijo Amanteigado Monte da Vinha, Chouriça  
Transmontana do Fumeiro do Barroso

15€



## Boa Companhia

Queijo de Azeitão DOP, Chouriço Porco Preto  
D. Octávia, Azeite Esporão Olivai dos Arrifes e  
Tostas caseiras de Pão Alentejano

25€



## Portugal Escondido

Ninfa Tinto 2015, Terras do  
Mendo Tinto 2015, Quinta  
das Bageiras, Colheita 2015

25€



## Vinhos Do Xisto

Quinta do Romeu Moinho do Gato  
Tinto 2018, Xisto limitado Tinto 2019,  
Eremitas Amon de Kelia 2018.

35€



## Seleção Mediterrâneo

Vale da Capucha Branco 2018,  
Brezeme 2018, Ausos do Povo  
2019 e Rosamare 2019

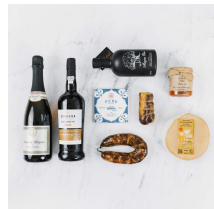
75€



## Portugal Petisqueiro

Amendoim torrado de Aljezur Bio, Chouriça Transmontana do  
Fumeiro do Barroso, Queijo amanteigado Monte da Vinha,  
Tostas caseiras de Pão Alentejano, Azeite Romeu DOC,  
Azeitona Bio Cobrançosa, Vinho Ninfa Tonto 2015, Mel de  
Rosmaninho, Chocolate preto com flor de Sal do Algarve e  
Farinheira de porco da D. Octávia

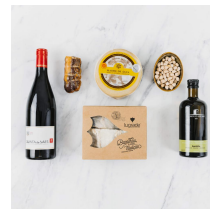
46€



## O Melhor de Portugal

Azeite magna Oleo DOP, Chouriço curado feito  
no Zambujal, Queijo Amarelo da Beira Baixa,  
Bageiras bruto, Doce de Laranja Herdade do  
Freixo, Lombo de Porco Alentejano da D. Octávia,  
Chocolate 45% com leite dos Açores e Porto  
Burmester colheita 2011

60€



## A Ceia De Natal da Praça

Lombos de bacalhau sublime da  
Islândia Herdade do Esporão Galega,  
Quinta de Saes tinto 2017, Lombo de  
Porco Alentejano da D. Octávia,  
Queijo da Serra Madre de Água e  
Grão-de-bico Nacional

80€



## A Grande Escolha Da Praça

Ninfa espumante, Xisto ilimitado Tinto 2019, Vale da Capucha Branco 2018,  
Chouriça Transmontana Caramelizada Bio, Amêndoa Transmontana  
Caramelizada, Doce de Abóbora com Amêndoa, Tostas caseiras de Pão  
Alentejano, Pasta de Azeitona Galega, Mel de Rosmaninho, Queijo da  
Serra Madre de Água, Lombo de Porco Alentejano da D. Octávia, para os  
curiosos – a primeira prova! E chocolate com Flor de Sal do Algarve.

118€

Oferecemos a possibilidade de criar um cabaz à medida das suas necessidades. Contacte [cliente@prachub.pt](mailto:cliente@prachub.pt)



# COMO ENCOMENDAR O SEU CABAZ

 [cliente@pracahub.pt](mailto:cliente@pracahub.pt)

 912 421 223

## Condições

Ao valor indicado acresce o IVA à taxa em vigor.

Condições de Pagamento: 50% com adjudicação e 50% contra entrega.

Entrega única em Lisboa incluída. Entregas fora de Lisboa ou individuais sujeitas a orçamento.





## Em breve, no Hub Criativo do Beato

A Praça vem dar palco ao melhor do que se faz em Portugal. Um espaço que junta alimentação saudável à sustentabilidade da produção local, biológica e artesanal.



Visite-nos em [www.apraca.pt](http://www.apraca.pt)



FELIZ NATAL

[WWW.APRACA.PT](http://WWW.APRACA.PT)