

*Desde 1996*

**PATA NEGRA**

---

A EXCELÊNCIA DO PORCO PRETO



*As Raízes Portuguesas*

# O SABOR DA TRADIÇÃO

---

Com mais de 26 anos de história na arte de criar peças de charcutaria de porco preto ibérico, a Pata Negra é mais do que uma marca icónica entre gerações, é o sinónimo de qualidade, tradição e excelência.

Mantemos viva uma arte de alma lusitana, trazendo até si o inconfundível sabor da mais pura carne de porco preto ibérico.





*As Raízes Portuguesas*

## **PRESUNTO IBÉRICO**

---

O aperfeiçoamento de cada peça corresponde a um lento envelhecimento na nossas escuras e silenciosas caves, onde o presunto permanece a uma temperatura constante e natural durante vários meses. O resultado final é um presunto macio, de sabor intenso e único.

Um exemplo de qualidade, sabor e tradição na arte da cura de presunto de porco preto ibérico.





## **PRESUNTO BOLOTA GRANDE RESERVA**

*Porco Preto Ibérico*

---

O seu característico fino veio de gordura, confere-lhe não só um aspeto marmoreado, como uma incrível suculência. A gordura tão aromática e suave que se derrete na boca, proporcionando ao nosso presunto um sabor incomparável.





## **PRESUNTO BOLOTA** *de Porco Preto Ibérico*

---

Distingue-se pela gordura dourada a rosada, com consistência macia. O seu sabor é suave, delicado e ligeiramente adocicado, surpreendendo pela untuosidade da sua gordura que se derrete de forma sublime na boca.





**PRESUNTO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---

É uma das iguarias da nossa marca de porcos ibéricos criados ao ar livre. O seu sabor é suave, macio e delicado. Descubra o incomparável sabor do presunto de porco preto ibérico.





*As Raízes Portuguesas*

# PALETA

---



**PALETA BOLOTA**

*de Porco Preto Ibérico*

---



**PALETA**

*de Porco Preto Ibérico*

---



*As Raízes Portuguesas*

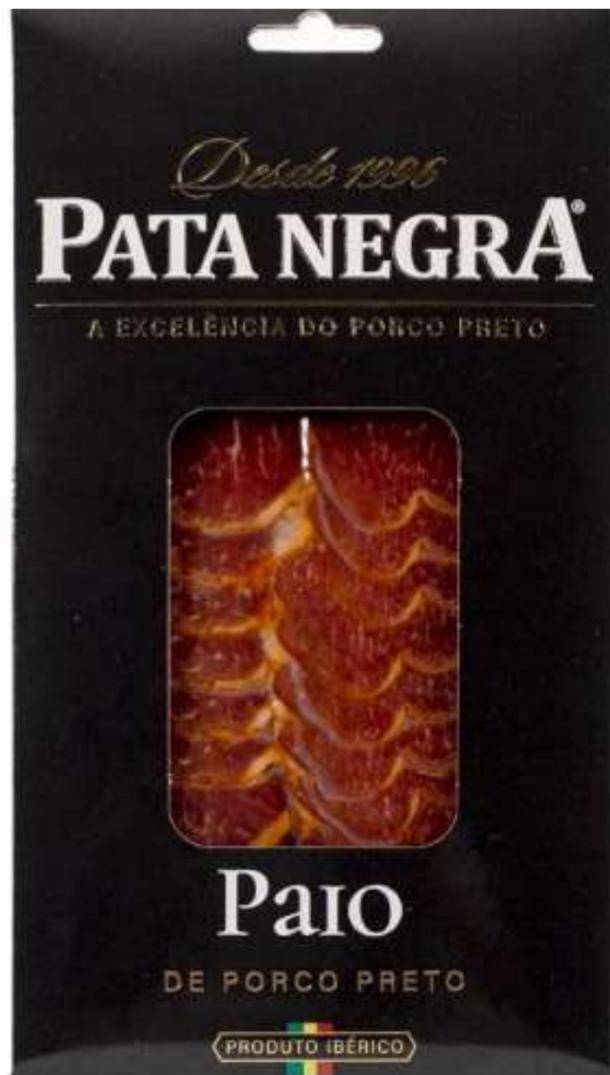
## **FATIADOS**

---

Para que todas as pessoas possam desfrutar do inconfundível sabor da carne de porco preto ibérico, criámos uma incrível seleção de fatiados, que reúne as melhores peças de charcutaria ibérica. Desde o clássico presunto ao aromático salsichão.

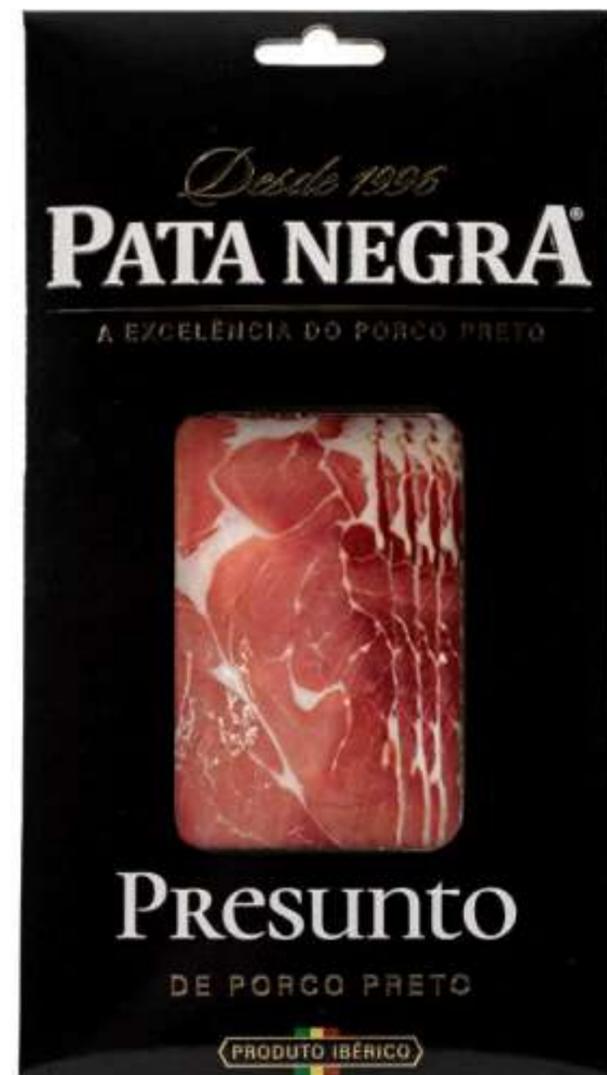
Fatias finas e delicadas para que desfrute da mais autêntica experiência.





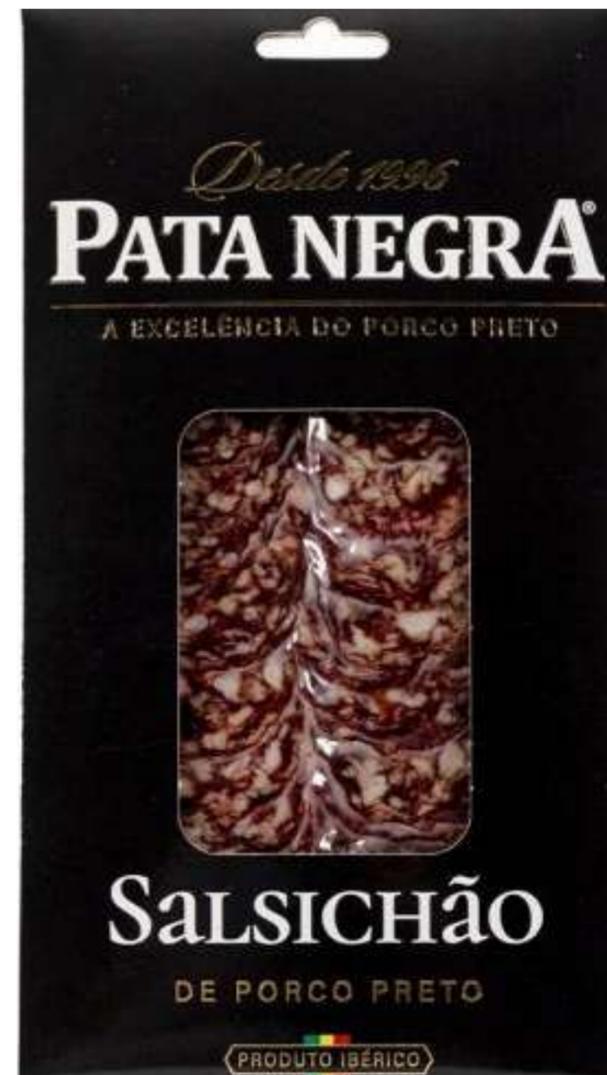
**PAIO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**PRESUNTO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**SALSICHÃO**  
*de Porco Preto Ibérico*

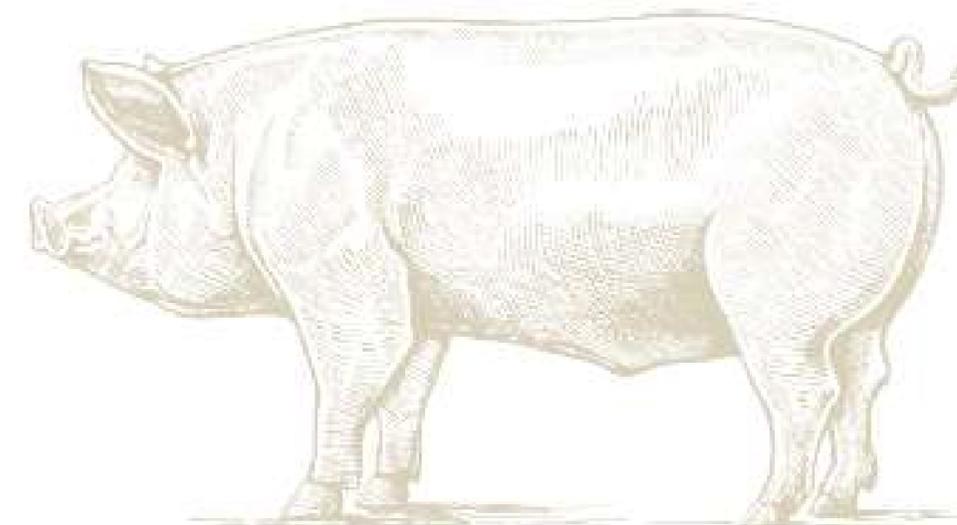
---

*As Raízes Portuguesas*

## **FATIADOS**

---

As mais delicadas peças de charcutaria de porco preto ibérico, fatiados finamente para que possa desfrutar verdadeiramente do seu inconfundível sabor.





*As Raízes Portuguesas*

# TRADICIONAIS

---

A cura natural, o sabor fumado e a conjugação dos melhores temperos, realçam os sabores da carne e delicada gordura de porco preto ibérico.

As melhores peças para que desfrute da mais autêntica experiência.





**CHOURIÇO**  
*de Porco Preto*



**CHOURIÇO PRETO**  
*de Porco Preto*



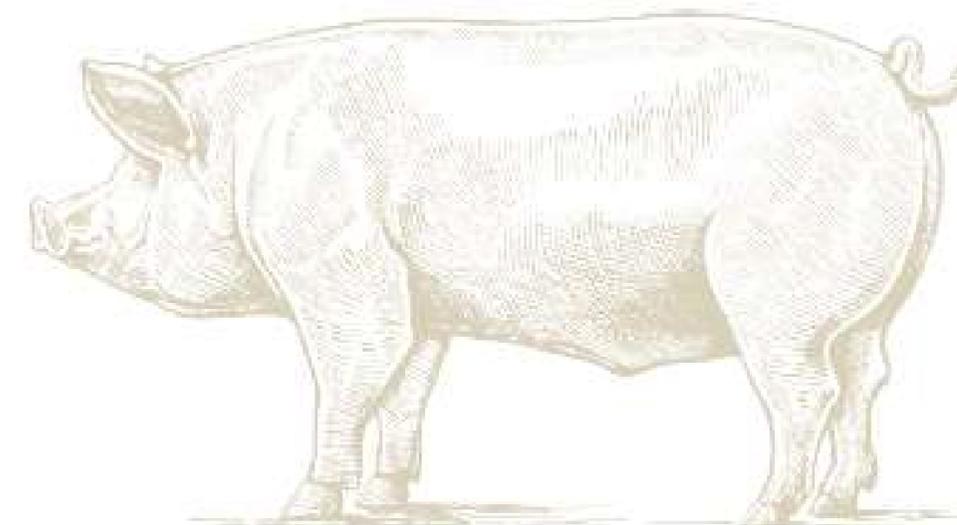
**FARINHEIRA**  
*de Porco Preto*

*As Raízes Portuguesas*

## TRADICIONAIS

A cura realiza-se lentamente ao ar, sendo prolongada para proporcionar enchidos de grande qualidade e sabor intenso.

Dê mais sabor aos seus pratos e petiscos favoritos.



*As Raízes Portuguesas*

# FINOS

---

A pensar nos apreciadores de enchidos tradicionais de qualidade, criámos uma gama de magníficas peças de enchidos de porco preto ibérico.

Desde a tradicional linguiça fina à típica farinheira fina, encontra o sabor tradicional da melhor charcutaria.



*As Raízes Portuguesas*

# Finos

---



**CHOURIÇO FINO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**FARINHEIRA FINA**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**CHOURIÇO FINO PRETO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**SORTIDO FINO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



*As Raízes Portuguesas*

# PEÇAS INTEIRAS

---



**PAIO**

*de Porco Preto Ibérico*

---



**SALSICHÃO**

*de Porco Preto Ibérico*

---



**LOMBO**

*de Porco Preto Ibérico*

---



*As Raízes Portuguesas*

# PEÇAS INTEIRAS

---



**SALSICHÃO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**PAIO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**PAIO DO CACHAÇO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---

*sabores intemporais que  
marcam gerações*

Deixe-se surpreender  
pelo inconfundível sabor  
das mais incríveis peças  
da charcutaria clássica  
de porco preto ibérico.



*As Raízes Portuguesas*

# FOODSERVICE



**NACO DE PRESUNTO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**ENTREMEADA SALGADA**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**PRESUNTO FATIADO**  
*de Porco Preto Ibérico (Atmosfera Modificada)*

---



**PRESUNTO FATIADO 500g**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



*As Raízes Portuguesas*

# PEÇAS VELA

---



**PAIO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**SALSICHÃO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



*As Raízes Portuguesas*

# DESOSSADOS

---

O presunto permanece a uma temperatura constante e natural durante vários meses. O resultado final é um presunto macio, de sabor intenso e único.

Agora pode desfrutar de uma peça de presunto de porco preto ibérico sem osso, de qualidade e excelência.

*As Raízes Portuguesas*



# DESOSSADOS

---



**PRESUNTO BOLOTA  
DESOSSADO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**PRESUNTO  
DESOSSADO**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**PALETA BOLOTA  
DESOSSADA**  
*de Porco Preto Ibérico*

---



**PALETA  
DESOSSADA**  
*de Porco Preto Ibérico*

---

*Desde 1996*  
**PATA NEGRA**

---

A EXCELÊNCIA DO PORCO PRETO

**OBRIGADO**

*PATA-NEGRA.COM*