



TASTE AZORES

Conheça e Prove a Magia dos Produtos dos Açores

Get to Know and Taste The Magic of the Azorean Products



AÇORES

Azores

Londres
London

Lisboa
Lisbon

Boston
Boston

Oceano Atlântico
Atlantic Ocean



- Fatores determinantes, como a dimensão e dispersão das ilhas dos Açores, o seu distanciamento aos continentes europeu e americano e o clima, são responsáveis por condições ecológicas distintas, que traduzem, de forma singular, a estreita relação entre a geodiversidade e a biodiversidade do arquipélago, transformando-o numa região única no mundo!
- *Determining factors, like the size and dispersion of the islands of the Azores, their distance from the European and American continents, and the climate, are responsible for distinctive ecological conditions that show, in a unique way, the close connection between geodiversity and the biodiversity of the archipelago, making it a unpaired region in the world!*



- 3 ilhas dos Açores são consideradas reservas da Biosfera reconhecidas pela UNESCO: **Graciosa, Flores e Corvo.**

- *3 islands of the Azores are Biosphere reserves recognised by UNESCO: **Graciosa, Flores, and Corvo.***



- **O LOCAL MAIS “VERDE” DA EUROPA:** Entre mais de mil destinos costeiros europeus, os Açores receberam pelo segundo ano consecutivo o galardão de ‘QualityCoast’, atribuído pela European Coastal and Marine Union (EUCC). Um dos aspectos mais valorizados pela equipa que avaliou os destinos foi a política de produção tradicional existente nos Açores, principalmente no que diz respeito à produção de vinho, queijo e fruta.
- **THE “GREENEST” PLACE IN EUROPE:** *Among more than a thousand European coastal destinations, the Azores received for the second year in a row the ‘Quality Coast’ award, granted by the European Coastal and Marine Union (EUCC). One of the most important factors for the team that evaluated the destinations was the traditional production policy that exists in the Azores, mainly in terms of wine, cheese, and fruit.*



- **FURNAS:** É a maior hidrópole da Europa e uma das 5 zonas vulcânicas mais apelativas do mundo
- *FURNAS: It is the largest springs in Europe and one of the 5 most attractive volcanic regions in the world.*



- **PICO:** Uma das 5 melhores ilhas secretas do mundo
- *PICO: One of the 5 best secret islands in the world.*



Ilhas Sustentáveis

Sustainable Islands

- Na Ilha das Flores, demonstrou-se que é possível alimentar a rede elétrica apenas com energias renováveis: eólica e hídrica. A ilha da Graciosa está prestes a tornar-se a primeira ilha do mundo abastecida exclusivamente por energias renováveis. Uma das maiores centrais de Biogás do país está sediada nos Açores.
- *In the island of Flores, it was shown that it is possible to feed the electricity grid with renewable energies: hidropower and wind energy. The island of Graciosa is about to become the first island in the world exclusively supplied by renewable energies. One of the largest biogas plants in the country is located in the Azores.*



PRODUTOS DOS AÇORES

ÚNICOS COMO O PRÓPRIO ARQUIPÉLAGO

AZOREAN PRODUCTS

UNIQUE JUST LIKE THE ARCHIPELAGO ITSELF

A photograph of dairy products. On the left is a large, round wheel of cheese with a smooth, yellowish surface. To its right, a wedge of Swiss cheese with visible holes is placed on a circular wooden cutting board. A knife with a black handle and a curved blade is also on the board. The background features a colorful floral pattern and a glass bell jar.

LACTICÍNIOS

DAIRY



LACTICÍNIOS

DAIRY

- A forma como o gado é criado e alimentado, confere ao leite e derivados um elevado valor biológico, com qualidade nutricional excepcional. É um setor com grande peso na economia dos Açores e com expressão considerável no país:
 - **Produção de Leite nos Açores** · Representa cerca de 31% do total de leite de vaca comercializado em Portugal.
 - **Produção de Queijo nos Açores** · Representa cerca de 50% do total da produção nacional. Os Açores oferecem produtos muito variados neste setor como sejam: **o leite, os queijos, natas, manteiga e iogurtes.**
- *The way in which the cattle is raised and fed, gives milk and derivatives a high biological value, with an exceptional nutritional quality. The sector is extremely important for the economy of the Azores and has considerable significance in the country:*
 - *Milk Production in the Azores* · It accounts for around 31% of total cow's milk sales in Portugal.
 - *Cheese Production in the Azores* · It accounts for around 50% of the total national production. The Azores offer varied products in this sector, such as: **milk, cheese, cream, butter, and yogurt.**



LACTICÍNIOS

DAIRY

Queijo São Jorge · DOP

São Jorge Cheese · PDO

- Nascido na ilha de S. Jorge a partir do seu povoamento, nos finais do séc. XV. É um produto natural, artesanal, sem aditivos nem corantes, feito a partir de leite de vaca inteiro, não pasteurizado. Classificado como um queijo curado de pasta dura ou semi-dura, sabor limpo, ligeiramente picante, aroma forte, e cujas propriedades se acentuam com o envelhecimento. Este é um queijo internacionalmente conhecido, cujas qualidades o distinguem dos outros queijos portugueses. O queijo São Jorge DOP está disponível nos formatos: inteiro, quartos, fatias, rolos e ralado, e em vários tipos de cura.
- *Born in São Jorge since the settlement of the island in the late 15th century. It is a natural, handmade product, with no additives or colouring agents, made from whole cow's milk, unpasteurised. Classified as a cured cheese with a hard paste, clean taste, slightly piquant, strong aroma, and whose properties become more pronounced with age. This is an internationally renowned cheese, whose qualities differentiate it from other Portuguese cheeses. The São Jorge Cheese PDO is available in whole, quarters, slices, rolls, and shredded, and in several types of aging.*



LACTICÍNIOS

DAIRY

Queijo São Jorge · DOP

São Jorge Cheese · PDO

■ Prémios e Distinções:



Queijo São Jorge
– DOP 7 meses de
cura foi premiado
com Medalha de
Ouro 2013 e 2012

*São Jorge Cheese
– PDO 7 months was
awarded the Gold
Medal 2013 and 2012*

■ Awards and Distinctions:



O Queijo São Jorge
– DOP 4 meses de
cura foi premiado
com Medalha de
Prata 2013 e 2012

*São Jorge Cheese – PDO
4 months was awarded
the Silver Medal 2013
and 2012*





- Praticamente todas as ilhas dos Açores tem tradição leiteira e são inúmeras as queijarias e indústrias espalhadas pelo arquipélago.
- Assim, a produção de queijo nos Açores é muito rica e variada, existindo queijos do tipo Flamengo, Prato, Ilha, com vários tipos de pasta e cura.
- *Virtually all the islands of the Azores have a large dairy tradition and there are numerous cheese dairies and industries throughout the archipelago.*
- *As a result, cheese production in the Azores is very rich and varied, and there are Flamengo, Prato, and Ilha cheeses, with different textures and aging processes.*



Prêmios e Distinções

Awards and Distinctions

- **FLAMENGO** • Menções Honrosas: NOVA AÇORES e VALFORMOSO
- **FLAMENGO** • *Special Mentions: NOVA AÇORES and VALFORMOSO*
- **VACA (CURA NORMAL)** • Vencedor: VALFORMOSO ; Menções Honrosas: QUEIJO MINA e NAVEGADOR
- **COW (NORMAL RIPENING)** • *Winner: VALFORMOSO; Special Mentions: QUEIJO MINA and NAVEGADOR*
- **VACA (CURA PROLONGADA)** • Menção Honrosa: QUEIJO MORIÃO
- **COW (LONG RIPENING)** • *Special Mention: QUEIJO MORIÃO*
- **ILHA** • Vencedor: BEIRA ; Menções Honrosas: TOPO e VALFORMOSO
- **ILHA** • *Winner: BEIRA; Special Mentions: TOPO and VALFORMOSO*
- **NOVOS SABORES** • Vencedor: NOVA AÇORES
- **NOVOS SABORES** • *Winner: NOVA AÇORES*



VINHOS E LICORES

WINE AND LIQUEUR



O percurso pedestre das vinhas da Criação Velha é “ Um dos 8 trilhos

únicos do mundo”.

Património Mundial da UNESCO 2004

The Criação Velha vineyards pedestrian trail is “one of the 8 unique trails in the world.”

World Heritage Site by UNESCO 2004

■ O cultivo de videiras e a produção de vinho tem uma longa tradição nos Açores e remonta ao século XV. No século XVI o vinho dos Biscoitos assumiu uma importância notável ao abastecer as Caravelas da rota das Índias e das Especiarias. No séc. XVIII o vinho dos Açores, foi largamente exportado para o Norte da Europa, Brasil, Estados Unidos e até mesmo para a Rússia onde foram encontradas garrafas do vinho “Verdelho do Pico” armazenadas nas caves de antigos czares.

■ *The cultivation of vines and the production of wine have a long tradition in the Azores and date back to the 15th century. In the 16th century, the Biscoitos wine gained remarkable importance as it supplied the caravels on the spice route to India. In the 18th century, the wine from the Azores was widely exported to Northern Europe, Brazil, the United States and even to Russia, where bottles of “Verdelho do Pico” were found in the wine cellars of the ancient czars.*



Todas as vinhas devem ser inscritas e cadastradas pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVRAçores), entidade que certifica e fiscaliza toda a actividade vitivinícola da região.

All vineyards must be entered and registered by the Regional Wine Commission of the Azores (CVRAçores), the entity that certifies and inspects the wine sector in the region.

- **DOP – Biscoitos e DOP - Pico** · Vinhos licorosos, de aroma complexo a especiarias, encorpados e bem estruturados, com estágio mínimo de três anos em cascos de madeira.
- **DOP – Graciosa** · Vinhos brancos de grande qualidade, leves, frescos, secos e bastante frutados, com estágio mínimo de nove meses.
- **IGP – Açores** · Vinhos de qualidade brancos e tintos, provenientes de qualquer uma das ilhas do arquipélago, que satisfaçam as condições de produção fixadas na legislação em vigor, que respeitem as características organolépticas das castas predominantes.
- **PDO – Biscoitos and PDO - Pico** · Liqueur wines, with a complex spicy aroma, well-structured and full-bodied, that mature for at least three years in wooden casks.
- **PDO – Graciosa** · High quality white wine, smooth, fresh, dry and very fruity, that matures for at least nine months.
- **PGI – Açores** · White and red quality wines, from any of the islands of the archipelago, which meet the production conditions laid down in the legislation and the organoleptic characteristics of the predominant grape varieties.



Prêmios e Distinções

Awards and Distinctions

■ I Concurso de Vinhos Tranquilos das ilhas do Atlântico/Macaronésia

- Primeiro Prémio Vinhos Brancos · Quinta da Jardinete 2011 - IGP
- Terceiro Prémio Vinhos Rosés · Insula 2012, IG

■ Revista Vinhos

- Melhores vinhos de Portugal no ano 2013 · Muros de Magma – IGP e Fita Preta - Terrantez do Pico – IGP
- Boa Compra 2013 · Frei Gigante - IGP
- Novidade · Terras de Lava - IGP

■ I Concurso de Vinhos Tranquilos das ilhas do Atlântico/Macaronésia

- White Wines, First Prize: Quinta da Jardinete 2011 - PGI
- Rosé Wines, Third Prize: Insula 2012, PGI

■ Revista Vinhos

- Best Portuguese wines in 2013 · Muros de Magma – PGI and Fita Preta - Terrantez do Pico – PGI
- Best Buy 2013 · Frei Gigante - PGI
- Novelty · Terras de Lava - PGI



O Licor de Maracujá do Ezequiel é o mais reconhecido internacionalmente, tendo já arrecadado 6 medalhas de ouro.

The Ezequiel Passion Fruit Liqueur is the most internationally renowned, having won 6 gold medals until now.

- Existe já um vasto leque de licores produzido nos Açores, sendo os mais conhecidos os de Maracujá, Ananás e Amora.
- São elaborados a partir de receitas caseiras, com os melhores frutos da região e normalmente envelhecidos em cascos de carvalho por um período de dois anos.
- São 100% naturais, onde são utilizados para o seu fabrico apenas polpa de fruta, água e álcool.
- *The Azores have a vast array of locally produced liqueurs, of which the most famous are made of Passion Fruit, Pineapple, and Blackberry.*
- *They are produced from homemade recipes, with the best fruit in the region, and naturally aged in oak casks for a period of two years.*
- *They are 100% natural, and made only of fruit pulp, water, and alcohol.*



ATUM

TUNA



Pesca de Salto e Vara

Pole-and-line Fishing

- Consiste na procura ativa dos cardumes de atum na superfície do mar e na sua atração para junto da embarcação com isco vivo. Uma vez detetado, o cardume é intercetado e os chuveiros ativados, provocando na superfície do mar uma ação semelhante à dos cardumes dos quais os atuns se alimentam.
- *It consists of the active search for shoals of tuna at the surface of the sea and of attracting them to the boat using live bait. Once detected, the shoal is intercepted and the sprinklers are activated, giving the illusion that the water surface is alive with the small fish that the tuna eat.*
- Permite aos pescadores capturarem apenas o peixe necessário sem pôr em risco outras espécies ou peixes mais pequenos.
- *It allows fishermen to catch only the necessary fish without putting at risk other species or smaller fish.*



“Dolphin Safe” e “Friend of the Sea”

“Dolphin Safe” and “Friend of the Sea”

Método de Pesca que preserva a vida dos golfinhos e seu habitat



Fishing method that preserves the life of dolphins and their habitat

Peixe capturado à cana, pelo método Salto e Vara, de forma responsável, sem danos para o ambiente



Fish caught with the Pole-and-line method, in a responsible manner, without damaging the environment

■ A pesca do atum nos Açores, conhecida como “Salto e Vara”, é certificada desde 1998 pela organização não governamental Earth Island Institute como sendo “Dolphin Safe”, devido às suas características pouco predadoras, e desde 2001 como “Friend of the Sea”, sendo a primeira pesca do atum no mundo a ser galardoada com este tipo de certificação. Atualmente, existem 4 indústrias de transformação de Atum nos Açores.

■ *Tuna fishing in the Azores, known as “Pole-and-line”, is certified since 1998 by the non-governmental organisation Earth Island Institute as being “Dolphin Safe”, due to its non-predatory characteristics, and since 2001 as “Friend of the sea”, having been the first tuna fishing method in the world to be awarded this certification. Currently, there are 4 tuna processing industries in the region of the Azores.*



Prémios e Distinções

Awards and Distinctions

▪ 2013 • “Melhor dos Melhores” na categoria de Conservas de Atum, com o produto Filete de Atum com Tomilho

▪ 2013 • The “Best of the Best” in the Canned Tuna category, with the Tuna Fillet with Thyme product.





Prêmios e Distinções

Awards and Distinctions

▪ 2013 • Medalhas de ouro e prata, na categoria Pastas de Peixe, respetivamente, pelo Paté de Atum com Orégãos e pelo Paté de Atum

▪ 2013 • Gold and silver medals in the Tinned Fish Paste category, for the Tuna Pâté with Oregano and for the Tuna Pâté, respectively





Prémios e Distinções

Awards and Distinctions

▪ 2013 · Medalha de prata na categoria Conservas de Atum, pelo Filete de Atum com Molho Cru

▪ Concurso nacional de conservas de pescado · 2012 · Medalha de ouro para o filete de atum em azeite e molho cru

▪ 2013 · Silver medal in the Canned Tuna category, for the Tuna Filet with Raw Sauce

▪ *Canned fish national competition* 2012 · Gold medal for the tuna filet in olive oil and raw sauce





Prémios e Distinções

Awards and Distinctions

▪ Concurso nacional de conservas de pescado · 2012 · Medalha de prata para o atum em azeite e piri-piri

▪ *Canned fish national competition · 2012 · Silver medal for the tuna in olive oil and chilli*





MEL · DOP
HONEY · PDO



A singularidade da Flora

The uniqueness of the flora

- Pelas suas condições de pureza ambiental, os Açores apresentam elevada segurança alimentar sendo várias ilhas do arquipélago consideradas indemnes quanto a varroose (uma doença de tratamento obrigatório nas abelhas), cujas substâncias químicas deixam bastantes resíduos no mel.
- Por este motivo o Mel dos Açores poderá ser considerado naturalmente biológico.
- *Thanks to its environmental purity, the Azores have a high food safety, and several islands of the archipelago are considered free from varroasis (a honeybee disease of mandatory treatment), whose chemical substances leave residues in the honey*
- *For this reason, the Honey from the Azores can be considered naturally biological.*



O Mel de Incenso

Pittosporum Honey

- A existência de significativas manchas de flora exótica como o Incenso (**Pittosporum undulatum**), permite a obtenção de um mel de alta qualidade, incolor a levemente amarelado, odor delicado e perfumado, com uma consistência fluida e um sabor muito doce e típico proveniente dos óleos essenciais desta planta. A cresta do mel de incenso inicia-se em meados de Maio. É obtido em áreas de baixa e média altitudes, onde o incenso ocupa taludes, zonas incultas, matas densas e sebes de proteção, trata-se portanto de uma planta que não é agredida pelo uso de pesticidas.
- *The existence of some significant exotic flora like Pittosporum undulatum, allows for the obtainment of a high quality honey, which is nearly colourless and with a delicate fragrance, a fluid consistency, and a very sweet and typical taste based on the essential oils of the plant. The harvesting of Pittosporum honey begins in mid-May. It is obtained in areas of low and medium altitude, where the plant grows on slopes, uncultivated land, dense woods, hedges, and is therefore not subject to the use of pesticides.*



O Mel Multiflora

Multiflower Honey

- Recolhido, normalmente até setembro ou outubro. Este mel apresenta cor castanha escura, com sabor agradável e consistência fluida, obtido da mistura de néctares de várias espécies de flores, principalmente trevo, eucalipto, silvas, castanheiro, meterosídero e incenso mas também de fruteiras tradicionais e subtropicais e uma grande variedade de outra flora espontânea. A DOP – “Mel dos Açores” abrange todo o território açoriano tendo já sido reconhecidos como produtores certificados 17 apicultores distribuídos pelas ilhas Terceira, Pico e São Miguel.
- *Harvested, normally, until September or October, this is a dark brown honey, with a pleasant taste and a fluid consistency, obtained from the combination of the nectar from several flower species, mainly clover, eucalyptus, bramble, chestnut tree, Metrosideros excelsa, and Pittosporum undulatum, but also from traditional and subtropical fruit trees and a great variety of other spontaneous flora. The PDO – “Honey from the Azores” comprises the entire Azorean territory and has certified 17 beekeepers from the islands of Terceira, Pico, and São Miguel.*

A photograph of a wicker basket filled with several ripe pineapples. The basket is placed in a greenhouse or covered walkway, with rows of pineapple plants visible in the background. The structure has a corrugated metal roof and a concrete base. The text is overlaid on the center of the image.

FRUTAS DOS AÇORES CERTIFICADAS
CERTIFIED AZOREAN FRUITS



Ananás dos Açores/S. Miguel · DOP

Azorean Pineapple/S. Miguel · PDO

- Fruta introduzida em S. Miguel, na primeira década do séc. XIX, sendo cultivada para fins botânicos e ornamentais.
- *The fruit was introduced in São Miguel in the first decade of the 19th century, being cultivated for botanical and ornamental reasons.*
- Em 1864, após terem sido obtidos excelentes preços pelo envio de alguns ananases para Londres, foi construída a primeira estufa destinada à produção industrial, com capacidade para 800 plantas, e com as características que ainda hoje se preservam - sobretudo a estrutura de vidro.
- *In 1864, after obtaining excellent prices for sending some pineapples to London, the first greenhouse was built for its industrial production, with a capacity for 800 plants and with the characteristics that are still preserved today – mainly the glass structure.*



Ananás dos Açores/S. Miguel · DOP

Azorean Pineapple/S. Miguel · PDO

- O Ananás dos Açores/S. Miguel - DOP é, assim, produzido exclusivamente em estufas de vidro, utilizando técnicas de cultivo tradicionais e seculares como a aplicação de “fumos” e utilização de “camas quentes”, à base de matéria vegetal.
- *The Azorean Pineapple/S. Miguel – PDO is, thus, exclusively produced in glasshouses, using traditional and centuries-old cultivation techniques like the application of “smoke” and the use of “hot beds”, made of vegetable matter.*
- Ao fim de um período de 2 anos, desde a plantação até à colheita, obtém-se um fruto de qualidades ímpares de aroma e sabor.
- *After a two-year period, from planting to harvest, a fruit with a unique aroma and taste is obtained.*



Maracujá de S. Miguel/Açores · DOP

S. Miguel Passion Fruit/Azores · PDO

- Produzido na ilha de S. Miguel desde o século XVIII, distingue-se pelo seu perfume intenso e características organolépticas sui-generis .
- *Produced in the island of São Miguel since the 18th century, it is characterised by its intense perfume and its unique organoleptic characteristics.*
- O maracujá de S. Miguel tem uma casca lisa e brilhante com uma coloração púrpura uniforme, uma polpa amarelo dourada, onde se encontram as pequenas sementes envolvidas por uma película viscosa e sumarenta de sabor agradável e um perfume intenso, forte e característico.
- *The São Miguel passion fruit has a smooth and brilliant skin with a uniform purple colour, a yellow/golden pulp with small seeds surrounded by a viscous and juicy layer with a pleasant taste and an intense, strong, characteristic scent.*



Melo de Santa Maria · IGP

Santa Maria Cantaloupe · PGI

- A Melo de Santa Maria — Açores possui características organoléticas únicas, de entre as quais se destacam as aromáticas e gustativas, muito agradáveis e facilmente distinguíveis.
- *The Santa Maria Cantaloupe — Azores has unique organoleptic characteristics, among which the very pleasant and easily recognizable aromatic and gustative characteristics.*
- A polpa apresenta uma cor alaranjada e textura macia, sabor doce e sumarento, sendo muito aromática, sendo esta uma característica muito própria das variedades cultivadas em Santa Maria.
- *The pulp has an orangey colour and a soft texture, a sweet and succulent taste, and is very aromatic, which is one of the typical characteristics of the varieties that are grown in Santa Maria.*



Meloa de Santa Maria · IGP

Santa Maria Cantaloupe · PGI

- O seu aroma típico, resultante da libertação dos ácidos voláteis, é a característica que imediatamente indica a presença do fruto.
- Estas características da meloa resultam das condições naturais envolventes da Ilha de Santa Maria, bem como do modo de produção/condução adotado pelos produtores da ilha.
- *Its typical aroma, resulting from the release of volatile acids is the characteristic that immediately indicates the presence of the fruit.*
- *These characteristics of the cantaloupe are a result of the surrounding natural conditions of the island of Santa Maria, as well as of the production/growing method adopted by the island producers.*



CARNE · IGP

MEAT · PGI



Carne dos Açores · IGP

Azorean Meat · PGI

- A Carne dos Açores provém das carcaças de bovinos nascidos, criados e abatidos nos Açores, segundo os moldes tradicionais. Trata-se de uma carne tenra, de cor rosada, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura macia, detentora de um aroma e sabor característicos, próprios e inerente ao modo de produção tradicional, nomeadamente à forma de pastoreio e ao tipo de alimentação. A área geográfica de produção compreende todas as ilhas dos Açores.
- *The Azorean meat comes from the carcasses of bovine cattle born, raised and slaughtered in the Autonomous Region of the Azores, in accordance with the traditional methods. The meat is tender, pink-coloured, with small deposits of intramuscular fat, extremely succulent, smooth in texture, and with a distinctive aroma and taste that are peculiar to and characteristic of the traditional production methods, namely the grazing practices and the type of feeding. The geographical area of production comprises all the islands of the Azores.*



Prémios e Distinções

Awards and Distinctions

- “Projecto Inovação” dos prémios Agricultura 2012 · Novilho dos Açores IGP em Skin Pack - O projeto consiste em fatiar as peças nobres dos Novilhos dos Açores IGP e acondicioná-las com uma tecnologia de vácuo “skin” que permite aumentar o tempo de prateleira.
- Esta embalagem reforçou todo o projeto da Carne dos Açores IGP, valorizando-a e permitindo um aumento significativo no consumo desta superior a 70%.
- *Azorean Beef PGI in Skin Pack · The project consists in slicing the high-quality Azorean beef PGI and packaging them using a skin vacuum technology that allows for the shelf life to be extended.*
- *This packaging has reinforced the whole project of the Azorean Meat PGI, raising its value and allowing for a significant increase in consumption by more than 70%.*



CHÁ
TEA



- É na ilha de S. Miguel que podemos encontrar as únicas plantações de chá da Europa.
- As primeiras sementes de chá foram trazidas do Brasil durante o século XVIII, tendo sido utilizado por algum tempo como planta ornamental.
- Mais tarde, em 1878, a Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense trouxe de Macau dois mestres chineses para ensinar as artes e técnicas da cultura do Chá, tendo chegado a existir 6 fábricas de chá em S. Miguel.
- *The only tea plantations in Europe are located in the island of São Miguel.*
- *The first tea plants were brought from Brazil during the 18th century, and were used for some time as an ornamental plant.*
- *Later, in 1878, the Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense brought two Chinese masters from Macau to teach the art and techniques of the tea culture, and at a given moment there were 6 tea factories in São Miguel.*



- O clima e a qualidade do solo permitem o cultivo da planta do chá (**Camellia Sinensis L.**) sem recurso a tratamentos pelo que se trata de um produto ecológico e natural.
- *The climate and the quality of the soil allow for the cultivation of the tea plant (**Camellia Sinensis L.**) without resorting to any treatment and it is, therefore, an ecological and natural product.*
- Sendo que o chá dos Açores também pelo seu processo de produção tradicional e sem aditivos obtém características organolépticas muito distintas, nomeadamente no seu sabor e aroma.
- *The Azorean tea, due to its traditional production process with no additives, has very distinctive organoleptic characteristics, namely when it comes to its taste and aroma.*



- Atualmente, existem duas fábricas de chá, cujas plantações ocupam cerca de 40 hectares, produzindo um total de 40 a 50 toneladas de chá por ano.
- São produzidos diferentes tipos de chá preto: Pekoe, Orange Pekoe, Broken Leaf, bem como chá verde. Distintos entre si pelo tipo de folha utilizada, pelo próprio processo de laboração, com diferentes níveis de teína.
- *Currently, there are two tea factories, whose plantations occupy about 40 hectares, and produce a total of 40 to 50 tonnes of tea per year.*
- *Different types of black tea are produced: Pekoe, Orange Pekoe, Broken Leaf, as well as green tea. They differ in the type of leaf used, in the working process, with different levels of caffeine.*

The image features three glass jars filled with various spreads. The top jar contains a golden-brown spread with visible yellow seeds, likely mustard. The bottom-left jar contains a dark, chunky spread, possibly a fruit jam. The bottom-right jar contains a bright yellow, bubbly spread, likely a lemon curd or a similar citrus-based spread. The jars are arranged in a triangular pattern against a plain white background.

COMPOTAS

JAMS



COMPOTAS

JAMS

- O cultivo natural, a unicidade do sabor da fruta produzida nas ilhas dos Açores, proporciona sabores muito apreciados em compotas.
- Frutos como o ananás e o maracujá que, pelas suas características únicas, asseguram uma certificação da qualidade, outros frutos como o figo e a uva, que instalaram-se perfeitamente nos terrenos de pedra basáltica, dão origem a compotas de qualidade inconfundível. As receitas tradicionais açorianas, aliadas ao fabrico artesanal criaram compotas que conquistam o paladar!
- *The natural cultivation and the unique taste of the fruit produced in the azorean islands provide appreciated flavours in jams.*
- *Fruits like pineapple and passion fruit, which, due to their unique characteristics, are awarded a quality certification, other fruits like figs and grapes, which have adapted perfectly to the basaltic soil, give rise to jams of unmistakable quality. The traditional Azorean recipes, combined with handmade production, create jams that conquer the palate!*



COMPOTAS

JAMS

- Normalmente confeccionadas sem corantes nem conservantes, com um mínimo de 65% de fruta, e com produtos 100% açorianos, produzidos de forma natural e biológica.
- *Normally made with no added colours or preservatives, with at least 65% fruit, and with products that are 100% Azorean, produced in a natural and biological way.*
- Existe já uma linha de compotas bastante vasta: abóbora, amora, batata-doce, figo, laranja, maçã, meloa, nêspera, uva, uva de cheiro, maracujá, goiaba, anona, capucho (**Physalis**), morango, tangerina, banana e Araçá.
- *There is already a vast array of jams: pumpkin, blackberry, sweet potato, fig, orange, apple, cantaloupe, loquat, grape, passion fruit, guava, custard apple, ground cherry (**Physalis**), strawberry, tangerine, banana, and apple guava.*



COMPOTAS

JAMS

Produtos Premiados

Awarded Products



A close-up photograph of a variety of fresh peppers. On the left, there are dark purple eggplants. In the center, a large pile of bright red peppers. On the right, a large pile of yellow and green peppers. The text 'ESPECIARIAS' is written in large, white, sans-serif capital letters across the middle, with 'SPICES' in smaller, white, sans-serif capital letters below it.

ESPECIARIAS

SPICES



ESPECIARIAS

SPICES

Pimenta da Terra

“Pimenta da Terra”

- Nome pelo qual é conhecida, principalmente na ilha de São Miguel, é uma pimenta malagueta, de cor vermelha, sabor intenso e picante muito utilizada na gastronomia açoriana, quer no tempero, quer como acompanhamento com o queijo fresco, batata cozida, na produção de enchidos ou simplesmente na decoração de pratos. Pode apresentar-se salgada inteira ou moída, em vinagre, com piri-piri e em calda, sendo utilizado um modo de fabrico artesanal.
- *Known by this name, mainly in the island of São Miguel, it is a red chilli pepper, with an intense and spicy flavour, much used in the Azorean cuisine, both as condiment and along with fresh cheese or boiled potato, in the production of smoked sausages or simply to decorate some dishes. It is available salted whole or grinded, in vinegar, with chilli powder or in syrup, and is totally handmade.*



ESPECIARIAS

SPICES

Açaflor *Safflower*

- De utilização generalizada nas ilhas dos Açores, a Açaflor, mais conhecida como Açafroa, é produzida em flores. Começou por ser utilizada em tinturaria, mas impôs-se na culinária açoriana. Tem um sabor forte, mas elegante, sendo utilizada na confecção de peixes, sopas e molhos. Para fazer 1 kg deste condimento são necessárias 150 mil flores. É um condimento com elevado valor comercial, à semelhança do Açafrão. É uma produção que exige muita atenção e cuidado, devido à forma como a flor tem de ser colhida, desidratada e/ou ralada.
- *Used in all the islands of the Azores, Safflower grows in flowers. It was first used in dyeing, but it established itself in the Azorean cuisine. It has a strong, but elegant flavour, and is used in fish dishes, soup, and sauces. It takes 150,000 flowers to make 1 kg of the spice. It is a spice with a high commercial value, just like saffron . It requires a lot of attention and care, due to the way in which the flower has to be picked, dehydrated and/or grated.*



ESPECIARIAS

SPICES

Açaflor *Safflower*

- Esta especiaria tem uma grande quantidade de antioxidantes, alguns semelhantes ao que existe, por exemplo, no chá verde açoriano.
- *This spice is high in antioxidants, some of which similar to the ones that exist, for example, in the Azorean green tea.*

A close-up photograph of a Protea flower, showing its intricate structure of pink and white petals and buds. The flower is covered in small water droplets, giving it a fresh and dewy appearance. The background is dark, making the flower stand out prominently.

PRÓTEAS

PROTEAS



A grande maioria da produção daquelas plantas ornamentais destina-se à exportação para alguns dos países da União Europeia.

The vast majority of these ornamental plants are exported to some countries of the European Union.

Os Açores são o segundo maior produtor de Próteas da Europa.

The Azores are the second largest producer of Proteas in Europe.

- As primeiras plantações de próteas nos Açores com o objectivo de produzir para a exportação surgiram na ilha Terceira em 1997, existindo actualmente explorações na maioria das ilhas dos Açores.
- *The first plantations of proteas in the Azores, meant for export, appeared in Terceira Island in 1997, and there are now holdings in most islands of the archipelago.*
- Trata-se de flores que se desenvolvem em arbustos, o seu exotismo e a sua beleza têm garantido a estas flores de corte uma crescente procura e valorização. Algumas explorações açorianas dedicam-se já à produção em modo biológico.
- *These cut flowers grow on shrubs, and due to their exoticism and beauty, there has been a rise in demand and they are increasingly appreciated. Some Azorean holdings use organic production methods.*

A photograph of a dense forest of tall, slender Japanese cedar trees. The forest floor is covered in a thick layer of green moss, and a dirt path winds through the trees. The lighting is soft, creating a serene atmosphere.

CRIPTOMÉRIA

JAPANESE CEDAR



CRIP TÓMERIA

JAPANESE CEDAR



CRIP TÓMERIA DOS
AÇORES

O Governo
dos Açores,
através da
DRRF, criou
a marca
Criptoméria
dos Açores

*The Azorean
Government,
through the
DRRF, created
the brand
Criptoméria
dos Açores
(Azorean
Japanese
Cedar)*

- A floresta suporta, na Região, um sector económico, mas tem importância fundamental na conservação dos solos, dos recursos hídricos e da biodiversidade.
- *In the Region, the forest supports an economic sector, and has a fundamental role in the conservation of soil, water resources and biodiversity.*
- A Criptoméria (**Cryptomeria japónica**) ocupa cerca de 12400 hectares.
- *The “Criptoméria” (**Cryptomeria japonica**) occupies about 12,400 hectares.*



CRIPTÓMERIA

JAPANESE CEDAR



CRIPTOMÉRIA DOS
AÇORES

O Governo dos Açores, através da DRRF, criou a marca Criptoméria dos Açores

The Azorean Government, through the DRRF, created the brand Criptoméria dos Açores (Azorean Japanese Cedar)

- É uma espécie de crescimento rápido, de porte elevado, e em 30 anos atinge a idade de corte. Madeira muito leve, muito pouco retráctil, facilmente trabalhável, indicada para a construção de elementos pré-fabricados, de rápida e fácil montagem.
- *It is a large, fast-growing species that reaches the cutting age in 30 years. The wood is lightweight but strong, easily workable, suitable for the construction of pre-fabricated elements, and can be easily and quickly assembled.*
- Outras utilizações para a Criptoméria estão a ser desenvolvidas, como a produção de óleos essenciais, com acções e propriedades de: repelente de traças e mosquitos, inseticida e herbicida natural, antifúngico.
- *Other uses for the “Criptoméria” are being developed, and include the production of essential oils to be used as moth and mosquito repellent, natural insecticide and herbicide, and antifungal agent.*

SDEA

SOCIEDADE PARA O DESENVOLVIMENTO
EMPRESARIAL DOS AÇORES, EPER

Azores Business Development Society

SÃO MIGUEL

RUA DE SÃO JOÃO, 47
9504-533 PONTA DELGADA
AÇORES – PORTUGAL
TEL: (351) 296 309 100

TERCEIRA

RUA DIREITA, 52, 2º
9700-066 ANGRA DO HEROÍSMO
AÇORES – PORTUGAL
TEL: (351) 295 217 664

SDEA@INVESTINAZORES.COM
WWW.INVESTINAZORES.COM
HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SDEA.EPER



SDEA - Sociedade para o Desenvolvimento Económico dos Açores, EPER

SDEA - Azores Business Development Society

A SDEA assume-se como parte atuante na conceção e na execução de políticas de estímulo ao desenvolvimento das empresas regionais, visando a sua competitividade e produtividade, na promoção da atratividade dos Açores com vista à captação de investimento externo, na criação de condições facilitadoras da diversificação e exportação de produtos regionais, bem como na promoção da inovação e do empreendedorismo.

A SDEA atua, essencialmente, nas seguintes áreas:

- Apoio ao desenvolvimento empresarial
- Atração de investimento externo
- Promoção de políticas dirigidas ao contexto empresarial
- Promoção das exportações e internacionalização
- Promoção da inovação e do empreendedorismo

SDEA has an important role in designing and executing stimulus policies for the development of regional businesses, aimed at their competitiveness and productivity, in the promotion of the Azores' attractiveness for foreign investment, in the creation of propitious conditions for the diversification and exports of regional products, as well as in the promotion of innovation and entrepreneurship.

SDEA acts in five areas:

- *Support for business development*
- *Attracting foreign investment*
- *Promotion of policies directed at the business environment*
- *Promotion of exports and internationalization*
- *Promotion on innovation and entrepreneurship*



Governo dos Açores

SDEA

SOCIEDADE PARA O DESENVOLVIMENTO
EMPRESARIAL DOS AÇORES, EPER
Azores Business Development Society



PROCONVERGÊNCIA
AÇORES
contribuir o futuro



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional