

Apresentação

The logo for ACALI is contained within a light beige oval with a dark red border. The word "ACALI" is written in a large, dark red, hand-drawn font. Below it, the tagline "ARTESANATO QUE SE COME..." is written in a smaller, dark red, hand-drawn font. At the bottom of the oval, the text "VINHO, QUEIJO E FUMEIROS ARTESANAIS" is written in the same dark red, hand-drawn font.

ACALI

ARTESANATO QUE SE COME...

VINHO, QUEIJO E FUMEIROS ARTESANAIS

Empresa

ACALI- Artesanato que se come nasceu da necessidade de criação de próprio emprego por parte de dois amigos. Vitor Mota e Vasco tranca desde cedo perceberam a necessidade de existir uma entidade que conseguisse unir e centralizar a produção de produtos completamente artesanais em exclusivo para restauração de elite e/ou circuitos turísticos, mercados emergentes em Portugal. Começando pelo que era produzido pelas suas próprias famílias iniciaram uma jornada em busca dos sabores antigos portugueses deixando de lado coisas industriais e outras largamente comercializadas com o compromisso de não fornecer em grandes quantidades por forma a conseguir preservar a estrutura dos seus fornecedores e garantindo os sabores ancestrais do bom que ainda se faz em Portugal. ACALI, é uma empresa pequena que fornece os melhores restaurantes de Lisboa, Sintra, Cascais, e Margem Sul com pré encomendas, compromissos de fornecimento exclusivos e degustações públicas previamente contratadas. Temos fornecimento também para alguns mercados de retalho na área do gourmet mas tentamos nos destacar desse indicativo pois consideramos que apenas transportamos ao cliente o que é bom. Feito com tempo e paciência... sem pressas... com receitas muito particulares e bastante simples como tudo deveria de ser. Com amor.



victor mota



vasco tranca

Queijo

Canhota Cremosa



Diz o ditado que da pior moita sai o melhor coelho, é assim que ficamos com este queijo na nossa historia comercial. Nasce de um erro de produção, pura sorte!

De um queijo artesanal de Castelo Branco feito na queijaria pertencente a uma tia de um dos sócios, nasce a Canhota Cremosa. O primeiro a ser comercializado ainda existe e é um queijo forte bem curado ao ar, sem estufas mas com um tamanho inconveniente para o mercado da restauração, com um tamanho de prato, com 800gr ou mais e por isso muito caro e muito grande.

Na busca de um tamanho inferior transportámos a receita para uma queijaria com moldes inferiores e de um erro na produção nasceu uma maravilha. Não passou a fase dos testes, ficou como deus quis que fosse, simplesmente divinal.

Suave, fatiável, com o ponto de sal e acidez no ponto exato, é puro prazer que se derrete na boca.

Avaliado pelos melhores Chefes de Lisboa tem sido alvo de um apuramento de lotes de excelência em busca do sabor e consistência perfeitos. A nossa **piece du resistance** quando não corresponde á qualidade que se pretende simplesmente rejeitamos o lote à nascença, o que torna o produto em algo muito requisitado e apreciado pelo consumidor. Soberbo e apaixonante tem uma vida muito curta de um mês apenas para poder ser servido com as características anunciadas, é um queijo com mais ou menos 150gr que ao natural, gratinado ou confecionado quem o consome simplesmente se deslumbra com a real noção de puro prazer.

Fumeiro

Todo o nosso fumeiro é feito em real tripa de porco fumada em azinho sem corantes ou conservantes adicionados.

Incluindo as alheiras todo o fumeiro é cortado e enchido manualmente em tripa de porco num processo artesanal de origens antigas e familiares da zona de Castelo Branco.

Variedades e Características

Chouriço vermelho-carnes de excelência com alguma gordura para assar , fatiar ou cozer.

Mouro-Carne temperada com chalota e vinho tinto para assar, fatiar ou cozer.

Alheira-Carne de frango e porco com pão para grelhar, fritar, confeção de hambúrguer ou em forno.

Farinheira-Porco temperado com farinha de trigo e condimentada.

Morcela-Carne de morcela cozida

Morcela c/arroz-carne de morcela cozida com arroz

Morcela assar- Carne de morcela em tripa fina de chouriço para assar

Paiolas-Carne de paiola em bucho de porco

Painhos-carne de paiola em tripa de porco



Nosso Stand de Exterior



ACALI Contactos
Vasco Tranca 938735690
Vitor Mota 964744094