

B Í S A R O



As origens | 1935



As origens | 1984



A Bísaro | Salsicharia Tradicional

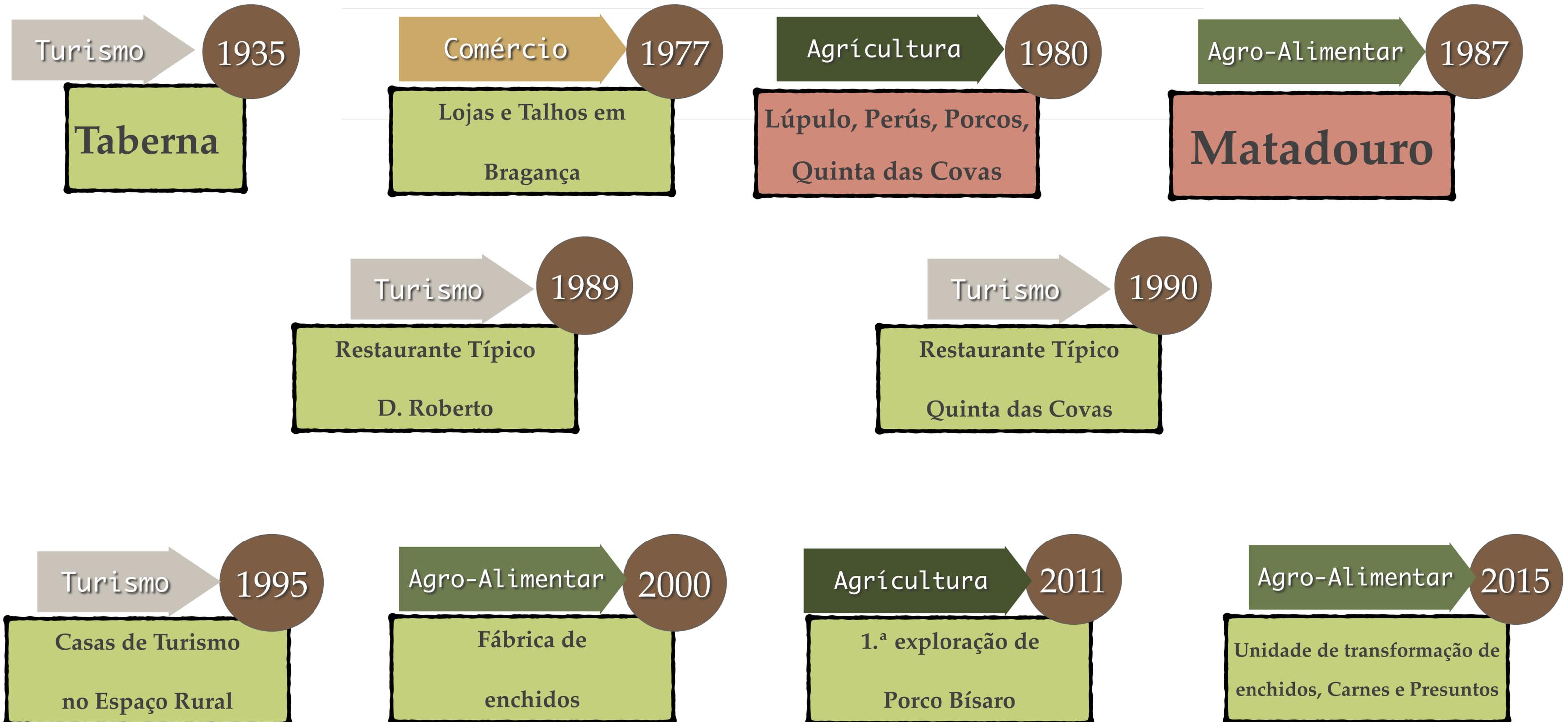


Fundada em 1998, mas com origens que remontam a 1935, a [Bísaro - Salsicharia Tradicional](#) é uma empresa especializada em presunto, enchidos e outros produtos de origem animal.

Instalada em Gimonde - Bragança (Portugal), Parque Natural de [Montesinho](#), privilegia a sua relação com esta magnífica região.



Modelo de negócio



Matéria-Prima de base endógena:

Porco Bísaro - raça autóctone portuguesa

Evolução da imagem



1977

Até 2010

2011



Modelo de negócio

3 gamas de produtos:





Presuntos e Paletas



Presunto Porco Bísaro 24MC



Paleta Porco Bísaro 18MC

Enchidos



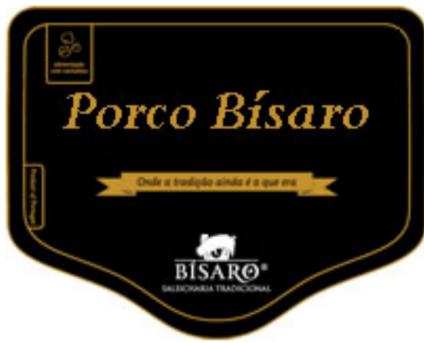
Lombo Porco Bísaro 5MC



Cachaço Porco Bísaro 5MC



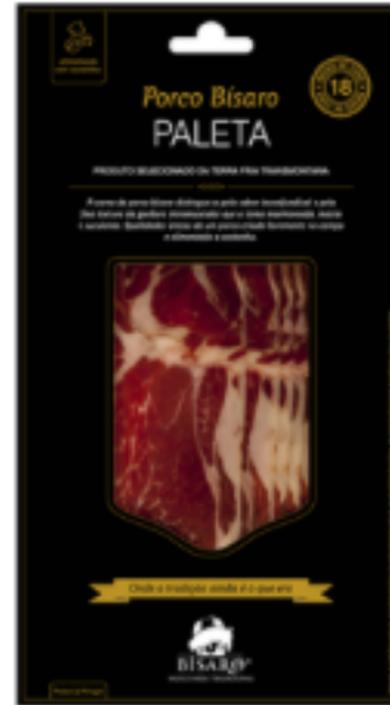
Salpicão Porco Bísaro 5MC



Fatiados



Presunto Porco Bísaro Fatiado 100gr



Paleta Porco Bísaro Fatiado 100gr



Lombo Porco Bísaro Fatiado 100gr



Salpicão Porco Bísaro Fatiado 100gr



Cachaço Porco Bísaro Fatiado 100gr



Salsichão Porco Bísaro Fatiado 100gr



Carne Fresca



Lombo de Porco Bísaro



Lombinho de Porco Bísaro



Presa de Porco Bísaro



Secretos de Porco Bísaro



Plumas de Porco Bísaro



Bochechas de Porco Bísaro

O Marketing em 1977



Produtos Porcinos Regionais

de

ALBERTO ANTÓNIO FERNANDES



G I M O N D E
TELEFONE 653
B R A G A N C A

"VOU A
GIMONDE

à «chicha» com a Mãezinha..."

Carne de
Porco
•
Carnes
Fumadas
•
Fabricos
Caseiros



Presuntos
•
Salpicões
•
Chouriços
•
Butelos
•
Alheiras
•
Murcelas

CARNE DE VITELA

Gráfica Transm.-Bragança 3000 ex.

O Marketing em 2016



Homepage

Quem somos

Produtos

Onde comprar

Receitas

Contactos



Destaques

Notícias

Presunto de Porco Bísaro 24 Meses de cura Fatiado



Aproveite o nosso **Presunto de Porco Bísaro Criado em Campo** com 24 Meses fatiado para dar um sabor irresistível às suas entradas.

Presunto de Porco Bísaro



A Bísaro - Salsicharia Tradicional foi selecionada pelo projeto [Portugal Sou Eu](#) para um estudo de caso sobre o [Presunto de Porco Bísaro](#), criado em campo.



O Marketing em 2016



Bísaro Salsicharia Tradicional

Gimonde 5300-553 Bragança - Portugal
Tel: (+351) 273 302 510 | Fax: (+351) 273 302 517
www.bisaro.pt | geral@bisaro.pt

Fundada em 1998, a Bísaro - Salsicharia Tradicional é uma empresa produtora especializada em enchidos tradicionais e outros produtos de origem animal. Instalada no Parque Natural de Montesinho, em Gimonde, Bragança, a Bísaro beneficia das condições ímpares desta magnífica região.

Founded in 1998, the Bísaro - Traditional Sausages is a company specialized in traditional sausages products and other animal products. Installed in the Natural Park of Montesinho in Gimonde, Bragança, the Bísaro benefits from the unique conditions of this magnificent region.



Onde a tradição ainda é o que era

Product of Portugal

O Marketing em 2016



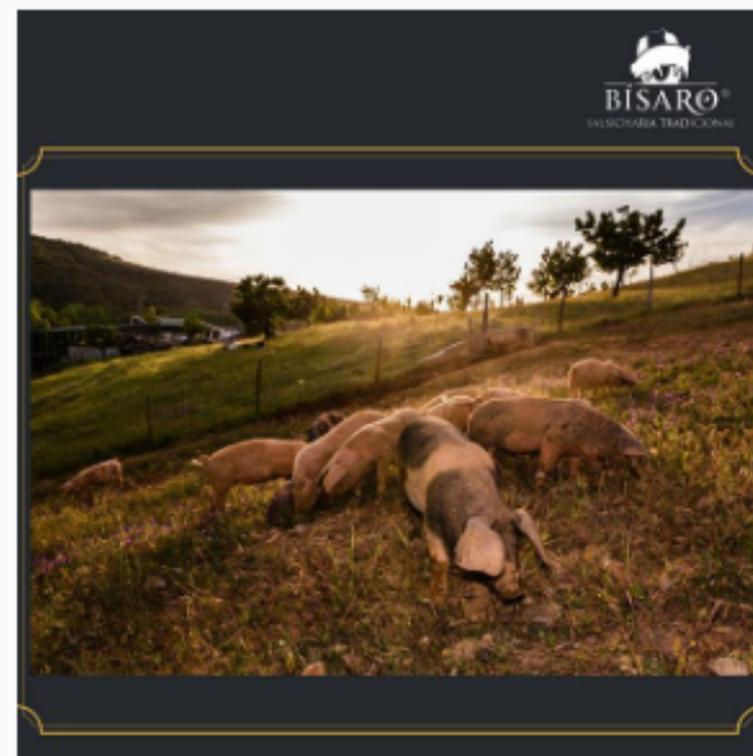
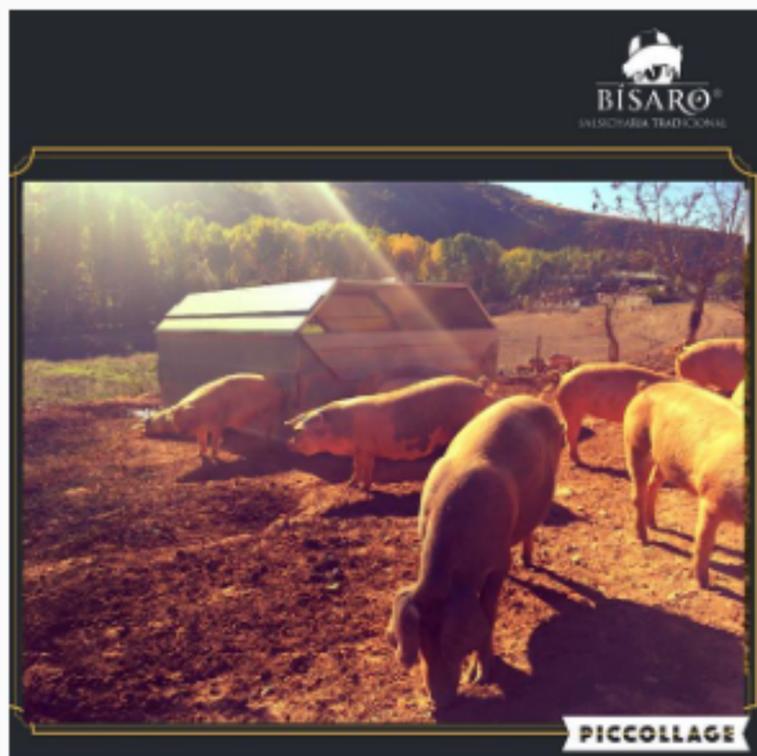
Q Pesquisar



bisarost Editar perfil ⋮

179 publicações 425 seguidores A seguir 705

Bísaro Salsicharia Tradicional Bem-Vindos | Welcome to Bísaro ST world. The best cured Ham, meat and Sausages made from Bísaro pig in The North of Portugal
www.bisaro.pt







葡萄牙品味之旅

A JOURNEY OF PORTUGUESE FEAST

赞助商户
Sponsored Parties:



11月29日至12月11日，米其林星级客席主厨
LEONEL PEREIRA 将呈献一系列地道葡萄牙美馐，请即预订！

FROM 29 NOV TO 11 DEC, MICHELIN-STARRED GUEST CHEF **LEONEL PEREIRA**
PRESENTS AN EXCLUSIVE PORTUGUESE FEAST AT GOSTO. BOOK NOW!

葡式风味宴
Special A La Carte Dishes

多道佳肴呈献葡国最经典的猪肉品种之一 Bisaro 猪肉。
A selection of dishes featuring the most emblematical Portuguese Meat – Bisaro Pork.

日期 Date: 11.29 - 12.11
时间 Time: 12pm - 3pm; 6pm - 11pm
MOP 150 - \$300

葡式拼盘之夜
Tapas Night

星期五、六特色自助餐，让您品尝传统的葡萄牙小吃、多道获奖拼盘及无限畅饮指定红白酒及啤酒。
Traditional Portuguese Tapas Weekend Buffet offers a selection of award-winning Tapas and free flow of selected Wine & Beer on Friday and Saturday.

日期 Date: 12.2 - 3 & 12.9 - 10
时间 Time: 6pm - 9pm
MOP 198 / 每位 Per Person

品酒盛宴
Wine Dinner

别树一帜的5道菜盛宴，配以酿酒师 Anselmo Mendes 为您精挑细选的美酒。
An Exclusive 5-course dinner perfectly paired with wine by Wine Maker Anselmo Mendes.

日期 Date: 12.7
时间 Time: 6pm - 11pm
MOP 588 / 每位 Per Person

「澳門銀河™」综合渡假城地下，G011
G011, G/F, Galaxy Macau™

所有价格均以澳门币计算，并附加10%服务费。受条款及细则约束。
All prices in MOP are subject to 10% service charge. Terms and conditions apply.



立即关注 +853 8883 2221
Join us galaxymacau.com



银河娱乐集团成员 A MEMBER OF GALAXY ENTERTAINMENT GROUP



Rota das Estrelas Michelin 2015 - The Cliff Bay - Madeira - Chef Benoit Sinthon

Parcerias com Chefes de cozinha



@tabernadomercado - Chef Nuno Mendes - Londres



tabernamercado
Taberna Do Merca...

A SEGUIR

147 gostos

11 sem

tabernamercado @nunoviajante Starting off the year with some bisaro pork tartare

fegerinho #great

bisarost 😊😊



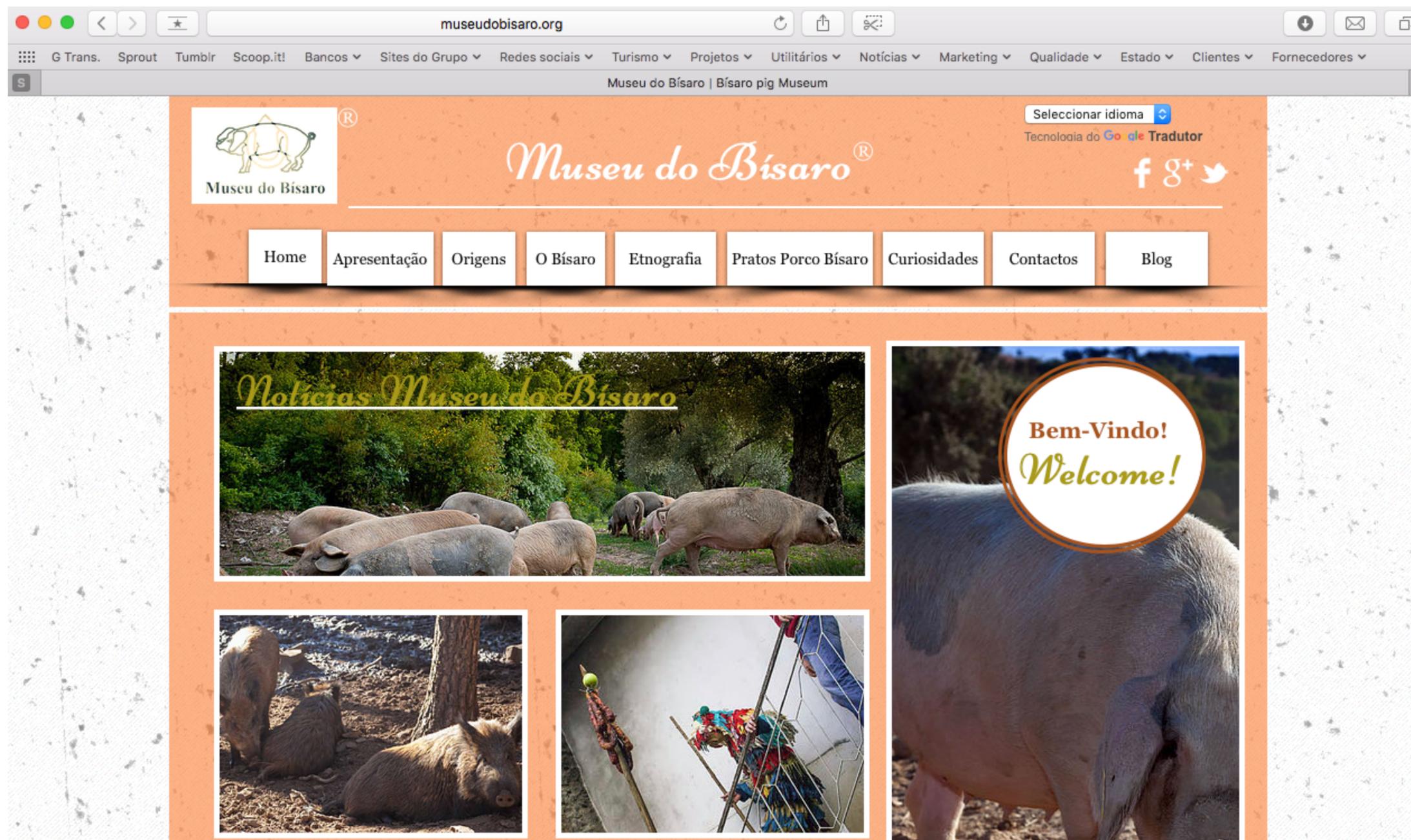
bisarost Great beginning 👍 good year for all @tabernamercado staff



Adiciona um comentário...



Museu do Bísaro



www.museudobisaro.org

www.bisaro.pt

Presença em feiras



www.bisaro.pt

Berlim | Alemanha | 2016

Presença em feiras



Monte Carlo | 2016



There are two varieties of Bísaro pig in Portugal: a white spotted one, common in the Minho, and a black or black spotted one, found in Trás-os-Montes. (Photo: Museu do Bísaro, Portugal)

FOOD & WINE | PORTUGAL

The indigenous Portuguese Bísaro Pig

Back from the Brink

A cheaper and less well known pork than porco preto, Bísaro pork is back on the rise, as the breed is rescued from the risk of extinction.

WORDS: ANIA MORRY | PHOTO: MUSEU DO BÍSARO | 28 DECEMBER 2024



Portuguese Chef Cooking Portuguese Pork in Outdoor London Kitchen



From munchies.vice.com - March 11, 3:39 PM

Portuguese chef Leandro Carreira cut his teeth at famed Spanish restaurant Mugaritz before working alongside Junya Yamasaki and Nuno Mendes. So why is he in.

The third course is Bisaro pork with shaved salsify. While Portugal is generally associated with the the black Iberian pig, Carreira prefers the Bisaro from the country's north. It feeds largely on chestnuts, which he says produces a sweeter meat.

For this dish, Carreira uses the secreto cut of the pig, a small flap of meat near the shoulder blade that is said to be the finest on the beast. He marinades it in fresh yeast puree for two days before grilling and drenching in lemon immediately after.

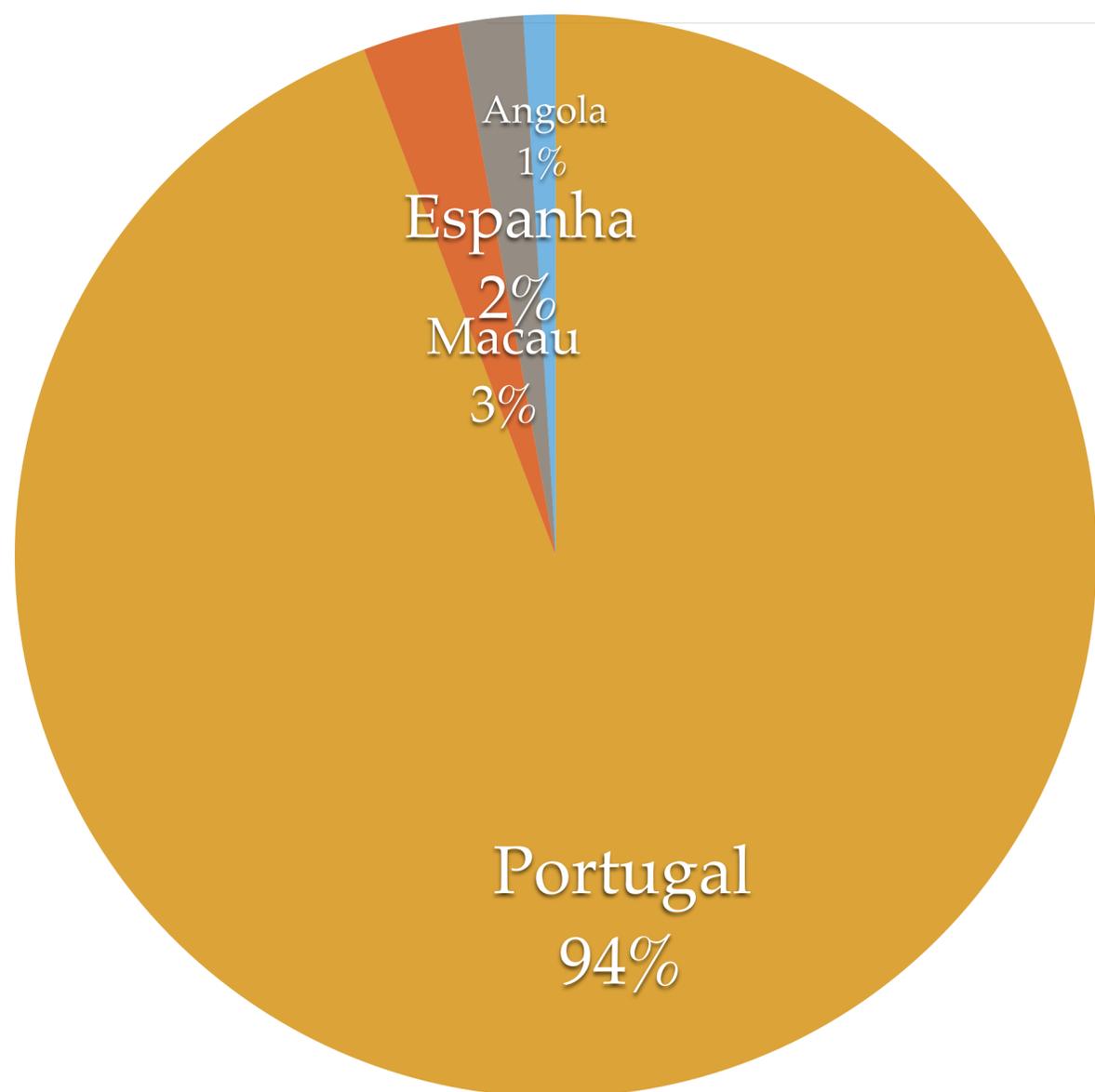
As well as shavings of salsify, Carreira scatters crumbs of caramelised whey, adding a biscuity counterpoint to the citrus-soaked meat. Our photographer Jamie—a vegetarian—eats it and describes it as a "meal fit for Death Row."



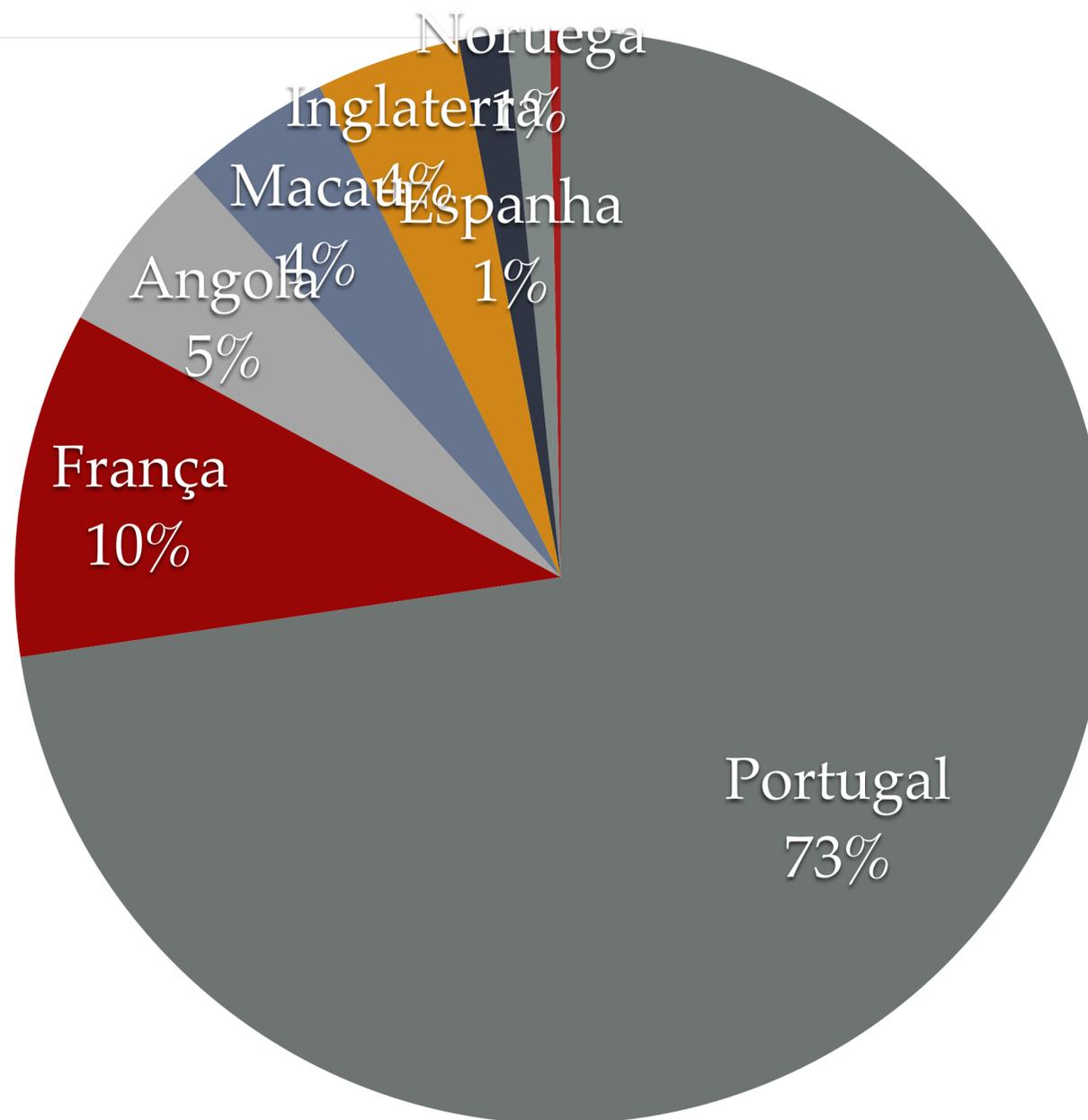
Mary H Goudie's insight:

I tried Bisaro Pork along with the Black Pig and wild Boar. All were made into artisan hams and there is certainly a difference in the taste.

Mercados | 2010



Mercados | 2015



BISOVICAP

Processamento de carnes de suíno, ovino e caprino, para a produção de novos produtos. Presunto e paté

ARTIGOS RECENTES

Artigo na Small Ruminante Research

Presunto "kosher" ganha forma nas câmaras da Bísaro

QUALIDADE SENSORIAL DE PERNAS CURADAS DE OVELHA E CABRA

An approach to predict chemical composition of goat Longissimus dorsi muscle by Near Infrared Reflectance spectroscopy

Caracterização físico-química de carne fresca de caprino Serrano adulto

COMENTÁRIOS RECENTES

[O PROJETO BISOVICAP](#)[A EQUIPA](#)[PRESUNTO DE PORCO BÍSARO](#)[PALETA DE PORCO BÍSARO](#)[PRESUNTO DE CABRA E DE OVELHA](#)[PATÉS](#)

ARTIGOS INTERNACIONAIS, DIVULGAÇÃO

ARTIGO NA SMALL RUMINANTE RESEARCH

🕒 MAIO 18, 2015 💬 PUBLICAR UM COMENTÁRIO

An approach to predict chemical composition of goat Longissimus thoracis et lumborum muscle by Near Infrared Reflectance spectroscopy

Alfredo Teixeiraa,b,*, António Oliveiraa,b, Katia Paulosa,b, Ana Leitea,b, Anabela Marciaa, André Amorima, Etelvina Pereiraa, Severiano Silvab,d, Sandra Rodriguesa,c

[Article on Small Ruminant Research](#)



Alguns indicadores:

- 14 teses de mestrado;
- 3 teses de doutoramento em execução;
- 11 Comunicações / posters em congressos internacionais;
- 8 Comunicações / posters em congressos nacionais;
- 2 Artigos científicos em revistas com fator de impacto;
- 1 livro “Porco Bísaro - Qualidade da Carcaça e da Carne”.



