

GUIA DE PRODUTOS APC



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Dacsa Atlantic SA

Ceifeira

PT-016

CEIFEIRA

– DESDE 1925 –



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Ceifeira

A gama de farinhas **Ceifeira** é ideal para consumidores com intolerância alimentar ao glúten ou consumidores que procuram um estilo de vida mais saudável.

Somos especialistas, desde 1925, em cereais de excelente qualidade, matérias primas cultivadas nos melhores campos, com as melhores sementes, usando as melhores práticas ambientais, que são depois cuidadosamente transformados pela nossa equipa. Tudo para garantir a qualidade, a segurança e a confiança dos nossos produtos. **Produtos 100% naturais, GMO e gluten free, comercializados nas grandes cadeias de distribuição nacional.**

As nossas **farinhas e sêmolas de arroz e/ou de milho, são ideais para a confeção de bolos, biscoitos, tartes, polmes, broas ou pão.** Estas farinhas são obtidas a partir da moenda de cereais de qualidade superior cultivados sob o controlo rigoroso da nossa equipa de agrónomos e têm características físico-químicas que vão ao encontro, ou ultrapassam, as especificações legais em vigor, assim como as especificações da AO ECS - Association Of European Coeliac Societies, razão pela qual as embalagens exibem o símbolo do Crossed Grain Symbol.

Ceifeira

- **PT-016-001:** Farinha de arroz (500g)
- **PT-016-002:** Farinha de milho (500g)
- **PT-016-003:** Sêmola de milho (500g)

Chafariz Comercial, Lda.

CEM.PT

PT-008



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Na procura de produtos mais saudáveis, mas com o mesmo sabor e qualidade com que uma pessoa sem restrições de dieta pode comer, a **CEM.pt** abriu a sua loja online para levar até si deliciosos bolos frescos.

Com opções de escolha entre **bolos de pastelaria** e de **aniversário** e **sobremesas**, na CEM.pt encontra todos os produtos para manter uma dieta isenta de glúten.

Todas as encomendas são realizadas através do site, com entregas em Lisboa e, brevemente, noutras cidades!

- **PT-008-001:** Bolo de aniversário de chocolate (600g)
- **PT-008-002:** Bolo de aniversário de doce de ovos (600g)
- **PT-008-003:** Bolo brigadeiro (600g)
- **PT-008-004:** Bolo de manga (600g)
- **PT-008-005:** Bolo de cenoura e noz (600g)
- **PT-008-006:** Bolo de chantilly e chocolate (600g)
- **PT-008-007:** Bolo de chocolate com pepitas (300g)
- **PT-008-008:** Bolo de chocolate (300g)
- **PT-008-009:** Bolo de laranja (300g)
- **PT-008-010:** Bolo Mármore (300g)
- **PT-008-011:** Bolo de maçã e canela (600g)
- **PT-008-012:** Merengue de chocolate (600g)
- **PT-008-013:** Pão de ló (600g)
- **PT-008-014:** *Muffin* de frutos do bosque (90g)
- **PT-008-015:** *Muffin* de manga (90g)
- **PT-008-016:** *Muffin* de mármore (90g)
- **PT-008-017:** *Muffin* de Chocolate (90g)
- **PT-008-018:** *Muffin* de frutos do bosque com crumble (90g)
- **PT-008-019:** *Muffin* de laranja (90g)
- **PT-008-020:** *Muffin* de laranja com crumble (90g)
- **PT-008-021:** Tarte de frutos do bosque (600g)
- **PT-008-022:** Tarte de laranja (600g)
- **PT-008-023:** Trougha com doce de ovo (90g)
- **PT-008-024:** Guardanapo com doce de ovo (90g)
- **PT-008-025:** Torta com doce de ovo (90g)
- **PT-008-026:** Torta strudel (600g)
- **PT-008-027:** Torta de manga (600g)
- **PT-008-028:** Torta de chocolate e morangos (600g)
- **PT-008-029:** Torta de nata e chocolate (600g)
- **PT-008-030:** Semifrio de chocolate (600g)
- **PT-008-031:** Semifrio de limão (600g)
- **PT-008-032:** Semifrio de morango (600g)
- **PT-008-033:** Cheesecake de frutos do bosque (600g)

Germen Moagem de Cereais, S.A.

Eyra

PT-003



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

A **EYRA** é uma marca portuguesa que acredita que ter doença celíaca e/ou intolerância ao glúten não deve ser uma condenação a uma alimentação sem graça, vida ou sabor. Pelo contrário.

Cientes das exigências dietéticas de uma população cada vez mais informada, a EYRA germinou num dos mais antigos grupos de moagem de cereais portugueses, a Germen – Moagem de Cereais S.A. com uma gama versátil de produtos isentos de glúten.

Na EYRA, somos fãs da alimentação **“FREE FROM”**: **isenta de glúten, sem lactose, sem trigo, sem óleo de palma e sem soja.**

E porque era na eira que se fazia, no passado, a colheita e seleção dos melhores cereais, a EYRA adotou o nome e um processo artesanal que envolvia empenho e conhecimento, e adaptou-o com a modernização dos processos e especialização na produção dos melhores produtos isentos de glúten. Um leque variado de preparados de pastelaria e padaria, com uma solução para cada ocasião, que vão de doces para uma festas de aniversário a um pão para um brunch de domingo em casa. Desde muffins de limão e papoila ou chocolate, madalenas, brioche vegan, pão de forma de sementes, de cachorro e de hambúrguer ou de 5 Sementes, a uma farinha neutra universal para doces e salgados. **São várias as opções rápidas e fáceis de fazer, sem glúten e com todo o sabor!**

Disponível em vários locais de norte a sul do país e brevemente online.

A EYRA é parceira da Associação Portuguesa de Celíacos e todos os seus produtos estão certificados e licenciados com o Crossed Grain Trademark no âmbito do Sistema Europeu de Licenciamento, indicados para quem procura uma dieta alimentar isenta de glúten, por opção ou necessidade. A nível internacional, a EYRA é também licenciada pela Coeliac UK, o que permite a comercialização dos seus produtos fora do território da AOECs (sigla anglo-saxónica da Associação das Sociedades Europeias de Celíacos).

Siga a nossa viagem pelo mundo glúten free no site, www.facebook.com/eyra.pt/ e <https://www.instagram.com/eyra.pt/>

- **PT-003-002:** Farinha Isenta de Glúten para Pão Artesanal (1kg)
- **PT-003-003:** Farinha Isenta de Glúten para Madalenas (1kg)
- **PT-003-004:** Farinha Isenta de Glúten para Muffins Limão & Papoila (1kg)
- **PT-003-005:** Farinha Isenta de Glúten para Pão Rústico (1kg)
- **PT-003-006:** Farinha Isenta de Glúten para Pão 5 Sementes (1kg)
- **PT-003-007:** Farinha Isenta de Glúten para Brioche (1kg)
- **PT-003-008:** Farinha Isenta de Glúten para Bolo/Muffins Chocolate (1kg)
- **PT-003-009:** Farinha Isenta de Glúten para Doces e Salgados – diversos usos culinários (1kg)
- **PT-003-030:** Farinha Isenta de Glúten para Pão 5 Sementes (500g)
- **PT-003-031:** Farinha Isenta de Glúten Pão de Forma Sementes (500g)
- **PT-003-032:** Farinha Isenta de Glúten para Madalenas (500g)
- **PT-003-033:** Farinha Isenta de Glúten para Bolo/Muffins Chocolate (500g)
- **PT-003-034:** Farinha Isenta de Glúten para Muffins Limão & Papoila (500g)
- **PT-003-035:** Farinha Isenta de Glúten para Brioche Vegan (500g)
- **PT-003-036:** Farinha Isenta de Glúten para Doces e Salgados – diversos usos culinários (500g)
- **PT-003-037:** Farinha Isenta de Glúten para Pão Cachorro e Hambúrguer (500g)

Fidufoods Unipessoal Lda.

Fidu

PT-017

fidü®



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Fidu

A **Fidu** é uma marca portuguesa fundada pela mãe de uma criança com alergia alimentar, pela necessidade que a sua família sentia em encontrar alternativas alimentares seguras e com qualidade e características mais semelhantes às receitas convencionais para quem sofre de **alergias e intolerâncias**, de forma a que possam ser partilhadas com família e amigos.

A Fidu produz e comercializa Alimentos Inclusivos, todos eles **isentos dos 14 principais alergénios** (de acordo com o Reg.(UE) n.º1169/2011), isentos de **glúten** (aptos para celíacos), isentos de **lactose**, **sem ingredientes de origem animal** (aptos para dietas vegan), isentos de **aditivos artificiais** e de **organismos geneticamente modificados** (OGM's).

Surgiu em 2019 com a gama de **Preparados para Bolos e Cupcakes** simples e fáceis de preparar, e acaba de lançar, em abril de 2020, a gama de Ingredientes para quem gosta de criar as suas próprias receitas. A marca promete crescer e trazer sempre novos produtos de qualidade e seguros para todos.

O nome Fidu tem origem na palavra fidúcia que em latim significa confiança e segurança. A segurança dos produtos Fidu assenta essencialmente nos processos rigorosos de seleção de ingredientes e controlo de fornecedores, de forma a garantir que não contêm alergénios nem vestígios, e na produção e embalagem em instalações exclusivas e isentas de alergénios, de forma a eliminar o risco de contaminação cruzada. Deste modo, a Fidu quer se posicionar no mercado como uma marca de confiança que proporciona alimentos seguros para todos, independentemente das suas restrições alimentares causadas por alergias ou intolerâncias.

O **licenciamento dos seus produtos pela APC**, vem agora reforçar a imagem de segurança e confiança que a Fidu tem vindo a criar ao longo da sua existência.

- **PT-017-001:** Preparado para bolo Tradicional
- **PT-017-002:** Preparado para bolo Cacau
- **PT-017-003:** Preparado para bolo de Canela
- **PT-017-004:** Preparado para Cupcake Tradicional
- **PT-017-005:** Preparado para Cupcake Cacau

Germen Moagem de Cereais, S.A.

Germen

PT-003



Germen

A **Germen** é uma das maiores companhias de moagem de cereais em Portugal e foi a primeira empresa de moagem de cereais nacional certificada pela APC/Biotrab, em 2016. Fundada em 1991 em Matosinhos, resulta da fusão da Companhia Aveirense de Moagem e da Sociedade Fomento Industrial, ambas constituídas em 1920. A Germen tem como principais áreas de negócio a produção industrial de farinhas de trigo, farinhas de centeio, farinhas de arroz, farinhas de arroz e de trigo para alimentação infantil, farinhas compostas e sêmeas.

Mais recentemente, disponibilizou uma gama de **farinhas FREE FROM (isenta de glúten, sem lactose, sem trigo, sem palma, sem soja)** transformada, preparada e embalada em áreas totalmente isoladas, garantindo a eliminação do risco de contaminação cruzada.

Além do equipamento automatizado, a Germen dispõe de um laboratório próprio, acreditado segundo a norma NP EN ISO/IEC 17025, para análise da qualidade das matérias-primas e dos produtos acabados. Possui ainda sistemas de qualidade e segurança alimentar implementados e certificados pelos referenciais normativos British Retail Consortium (BRC), Kosher, Halal, AOECs Standard for Gluten-Free Foods, para além da licença ambiental, desde 2008.

Os produtos FREE FROM estão disponíveis em **embalagens de 5 kg e de 25 kg, para uso industrial, no canal Horeca**. Podem ser feitas encomendas através do e-mail encomendas@germoagem.com. Todos estes produtos estão certificados e licenciados com o Crossed Grain Trademark no âmbito do Sistema Europeu de Licenciamento, indicada para quem procura uma dieta alimentar isenta de glúten, por opção ou necessidade.

Mais informação sobre a empresa: (+351) 22 957 7140 | geral@germoagem.com

Siga-nos nas redes sociais – Facebook & LinkedIn!

Germen

PT-003-001: Mix Decor 5 Sementes Isento de Glúten

PT-003-002: Farinha Isenta de Glúten para Baguette Artesanal

PT-003-003: Farinha Isenta de Glúten para Madalenas

PT-003-004: Farinha Isenta de Glúten para Muffins Limão & Papoila

PT-003-005: Farinha Isenta de Glúten Universal Rústica

PT-003-006: Farinha Isenta de Glúten para Pão 5 Sementes

PT-003-007: Farinha Isenta de Glúten para Brioche

PT-003-008: Farinha Isenta de Glúten para Muffin Chocolate

PT-003-009: Farinha Isenta de Glúten Universal Neutro – para todos os usos culinários

PT-003-012: Farinha Isenta de Glúten para Cookies Vegan

PT-003-013: Farinha Isenta de Glúten para Brioche Vegan

PT-003-014: Farinha Isenta de Glúten para Pão de Forma Sementes

PT-003-015: Farinha Isenta de Glúten para Pão de Forma

PT-003-020: Farinha Isenta de Glúten para Muffins Vegan

PT-003-021: Farinha Isenta de Glúten para Muffins Vegan Chocolate

PT-003-022: Farinha Isenta de Glúten para Croissant Francês & Folhados

PT-003-023: Farinha Isenta de Glúten para Muffins

PT-003-024: Farinha Isenta de Glúten para Scones

PT-003-025: Farinha Isenta de Glúten para Pão Cachorro e Hambúrguer

PT-003-026: Farinha Isenta de Glúten para Brownies

PT-003-027: Farinha Isenta de Glúten para Pão de Água Rústico

PT-003-028: Farinha Isenta de Glúten para Pão de Forma Escuro

PT-003-029: Farinha Isenta de Glúten para Biscuit

Alma & Valor, Lda.

Iswari

PT-006



Iswari

A **Iswari** é uma marca portuguesa que rapidamente se tornou líder de mercado na área dos superalimentos, conquistando mais de 18 países com os seus produtos e filosofia únicos.

A marca Iswari oferece uma vasta gama de produtos conhecidos como **superalimentos**, alimentos de alto teor em micronutrientes (vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis, sais minerais e oligoelementos) com elevados benefícios para a saúde.

Ao todo são 51 produtos, distribuídos por seis categorias principais: **pequenos-almoços**, **desintoxicantes**, **proteínas**, **macaccinos**, **superalimentos puros**, **“toppings”** e **snacks**. Iswari significa "deusa" sânscrito antigo, e é esta deusa que norteia a marca e os seus princípios: saúde, sabor e sabedoria. São estes os valores que orientam todas as atividades da Iswari, uma marca em perfeita comunhão com a natureza, que é a sua maior “fornecedora”.

À natureza a Iswari vai buscar produtos **biológicos**, **naturais** e **deliciosos** com excelentes propriedades nutricionais, que depois são selecionados, combinados e embalados para oferecer uma gama de mais de 51 produtos prontos a consumir.

Os produtos Iswari são atestados pela **Vegan Society Trademark**, são **biológicos** (com qualidade assegurada desde a origem, pois apenas são utilizadas matérias-primas que respeitem os padrões europeus de produção biológica) e são **isentos de glúten**, sendo certificados pela APC.

Iswari

- **PT-006-001:** Buddha Energy Organic Vegan Bar - Acai, Strawberry, Banana (35g)
- **PT-006-002:** Buddha Energy Organic Vegan Bar – Beetroot, Quinoa, Blueberry (35g)
- **PT-006-003:** Buddha Energy Organic Vegan Bar – Cacao, Guarana (35g)
- **PT-006-004:** Buddha Energy Organic Vegan Bar – Carob, Hazelnut (35g)
- **PT-006-005:** Buddha Energy Organic Vegan Bar – Maca, Vanilla (35g)
- **PT-006-006:** Buddha Protein Organic Vegan Bar- Cacao, Roasted Almond (47g)
- **PT-006-007:** Buddha Protein Organic Vegan Bar - Chia, Lemon, Spirulina (47g)
- **PT-006-009:** Despertar de Buda Cacau (50g, 360g, 360g+15%, 1kg)
- **PT-006-010:** Despertar de Buda Açai, Banana & Morango (50g, 360g, 360g+15%, 1kg)
- **PT-006-011:** Despertar de Buda Framboesa (50g e 360g)
- **PT-006-012:** Despertar de Buda Proteína de Cânhamo (360g, 360g+15%, 1kg)
- **PT-006-014:** Despertar de Buda Ananás & Erva trigo (360g, 360g+15%, 1kg)
- **PT-006-020:** Curcuma & Pimenta Preta (150g)
- **PT-006-045:** Maca em pó (125g, 125g+15%, 250g, 250g+15% e 1kg)

- **PT-006-072:** Açaí em pó (70g e 1kg)
- **PT-006-074:** Mix Ómega 3 (250g)

A&S – Industria Panificação e Pastelaria, Lda.

Museu do Pão

PT-002



Museu do Pão

A linha de produtos Sem Glúten **Museu do Pão** foi desenvolvida a pensar em todos os que por restrições alimentares ou interesse por este tipo de alimentação procuram alternativas isentas de glúten sem renunciar ao sabor. Se é celíaco ou se apenas procura opções saborosas sem glúten, não vai conseguir resistir às famosas gama de ***muffins e madalenas, tostas e pão***.

Não deixe de experimentar os produtos sem glúten do Museu do Pão, naturalmente saborosos.

Museu do Pão

- **PT-002-004:** Madalenas (240g)
- **PT-002-005:** *Muffins* de chocolate (240g)
- **PT-002-006:** Madalenas Mármore (240g)
- **PT-002-007:** Bolo de arroz (225g)
- **PT-002-011:** Tostas multicereais (140g)
- **PT-002-012:** Tostas de mistura (140g)
- **PT-002-013:** Biscoitos areias (150g)
- **PT-002-014:** Biscoitos c/ quinoa (150g)
- **PT-002-015:** Biscoitos pepitas de chocolate (150g)
- **PT-002-019:** Bolo D'Avó Laranja e Noz (400g)
- **PT-002-020:** Bolo D'Avó Cacau (400g)
- **PT-002-021:** Pão de Forma Branco (300g)
- **PT-002-022:** Pão de Forma Escuro (300g)
- **PT-002-023:** Pão De Forma 5 Sementes (300g)
- **PT-002-024:** Bolo Frutas (400g)
- **PT-002-025:** Bolo Cacau e Nozes (350g)
- **PT-002-026:** Bolo Rei (450g)
- **PT-002-027:** Bolo Rainha (450g)

Derradeiros Sabores Lda.

Pachamama

PT-011



PACHAMAMA

PADARIA BIOLÓGICA



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Pachamama

A **Pachamama** oferece uma variedade de pão mais rico e saudável, e uma alternativa de qualidade para quem não consome ou é intolerante ao Glúten.

A gama de pão sem glúten, agora licenciada pela APC, apresenta o novo selo *Crossed Grain Trademark* no âmbito do Sistema Europeu de Licenciamento, sendo indicada para quem procura, por opção ou necessidade, uma dieta alimentar isenta de glúten.

Produzido a partir de uma cuidadosa seleção de **farinhas biológicas**, criadas sem recurso a químicos, fertilizantes e OGM (Organismos Geneticamente Modificados), o pão sem glúten Pachamama apresenta uma composição nutricional com evidentes **benefícios para o sistema gastrointestinal**, e uma variedade de texturas e sabores para quem aprecia um bom pão, pleno de sabor: **aveia e sementes; banana e canela; pão de cânhamo e os *low carb*, paleo e proteico.**

Pachamama

- **OATS-PT-011-001:** Pão Aveia e Sementes (300g)
- **PT-011-002:** Pão Cânhamo (300g)
- **PT-011-003:** Pão Paleo *Low Carb* (300g)
- **OATS-PT-011-004:** Pão Proteico *Low Carb* (300g)
- **OATS-PT-011-005:** Pão Banana e Canela (300g)

Panicongelados - massas congeladas, S.A.

Panidor

PT-010



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Panidor

A **Panidor** dedica-se à produção de padaria e pastelaria ultracongelada. No mercado há mais de 25 anos, a marca decidiu apostar nas novas tendências de consumo e inovar na produção de produtos isentos de glúten com o intuito de alcançar uma nova faixa de consumidores. Para reforçar a segurança perante os seus clientes, é licenciada pela APC no âmbito do Sistema de Licenciamento Europeu (ELS).

Entre as opções isentas de glúten incluem-se os **muffins simples, de chocolate e de limão com sementes de papoila** (formato de 80 g), bem como a **baguete artesana** (65 g). Os produtos estarão disponíveis no canal Horeca (hotéis, cafés e restaurantes) e nas lojas da grande distribuição.

No início de 2020, a Panidor lançou mais uma opção para completar a nossa gama de produtos: o tradicional **Bolo de Arroz** isento de glúten com 90 g.

Panidor

- **PT-010-001:** Baguette artesana (65g)
- **PT-010-002:** *Muffin* de chocolate (80g)
- **PT-010-003:** *Muffin* de limão e papoila (80g)
- **PT-010-004:** *Muffin* simples (80g)
- **PT-010-005:** Bolo de arroz (70g)

Parmalat Portugal, Produtos Alimentares, Lda.

Parmalat

PT-012



Parmalat

O **Béchamel Isento de Glúten Parmalat** nasce da experiência da Parmalat no mundo do béchamel.

Cremoso e aveludado, este béchamel foi desenvolvido numa versão especificamente criada para todos os que pretendem seguir uma alimentação sem glúten, celíacos e intolerantes ao glúten.

Com **5% de matéria gorda** e uma fórmula especial, enriquecida com um **suave sabor a queijo**, o Béchamel Isento de Glúten Parmalat é perfeito para gratinar legumes, massas e peixe, garantindo às suas receitas um resultado ainda mais saboroso.

Este produto é uma preciosa ajuda na cozinha: sempre pronto para quando necessitar de cozinhar algo de diferente e requintado, com a garantia do resultado e com a vantagem de não ter de se preocupar com a sua preparação.

Sobra mais tempo para si e para se dedicar ao que lhe dá mais prazer!

O Béchamel Isento de Glúten Parmalat encontra-se disponível numa embalagem de 500ml, **para uma utilização familiar**, que já apresenta o novo logo Crossed Grain Trademark .

O Béchamel Parmalat é produzido em Portugal, na Fábrica da Parmalat em Águas de Moura (Landeira).

- **PT-012-001:** Béchamel Isento de Glúten (500ml)

DHC - Food Experience Lda.

Pasta do dia

PT-013



pasta do dia.[®]



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Pasta do dia

A **PASTA DO DIA** é uma marca que pretende dar uma resposta aos consumidores na sua vida diária com uma vasta gama de massas frescas culinárias, tornando o ato de cozinhar num momento de prazer.

Poderá confeccionar desde entradas a sobremesas, passando pelas tartes doces e salgadas. A PASTA DO DIA tem várias soluções, cerca de dez referências disponíveis, que inclui uma **gama específica para celíacos e intolerantes ao glúten, nomeadamente com a massa folhada e quebrada sem glúten.**

Encontre as nossas massas num supermercado ou hipermercado perto de si!

PT-013-001: Massa Folhada Sem Glúten PASTA DO DIA 280 g

Massa Fresca e estaladiça elaborada com farinha de arroz e farinha de ervilha. Solução ideal e saborosa não só para os intolerantes ao glúten, mas também para aqueles que pretendem fazer uma alimentação mais variada mantendo todo o sabor e textura de uma massa folhada tradicional. Poderá confeccionar várias receitas doces ou salgadas como deliciosas tartes e quiches isentas de glúten.

PT-013-002: Massa Quebrada sem Glúten PASTA DO DIA 230 g

Massa Fresca elaborada com farinha de arroz e farinha de ervilha ideal para confeccionar as sua receitas preferidas como deliciosas sobremesas ou quiches sem glúten, mantendo toda a textura e sabor de uma massa quebrada tradicional.

Quinta dos Açores - Produção Alimentar, Lda.

Quinta dos Açores

PT-009



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Quinta dos Açores

A **Quinta dos Açores** insere-se num projeto familiar que, de forma integrada, atua nas várias fases da cadeia de valor, desde a produção da matéria-prima à sua transformação e comercialização.

No total, o grupo conta com cerca de 100 colaboradores que asseguram as áreas de produção animal, produção alimentar nas indústrias de carnes e lácteos, restauração e pequeno comércio.

A Quinta dos Açores é a empresa do grupo responsável pela área de produção alimentar e assegura a produção diária de **produtos lácteos e cárnicos**.

Na área das carnes fazem desmancha, corte fino e preparados de carne. Neste domínio, a sua fábrica é certificada com **IFS** (International Featured Standard) Food e, na área dos preparados de Carne, dispõe também do certificado de licença para o uso do **Crossed Grain Trademark**, no âmbito do Sistema de Licenciamento Europeu (aplicado a artigos sem glúten). Dispõe dos seguintes artigos certificados sem glúten: **hambúrguer de novilho fresco ou congelado (referências 80 g, 115 g, 150 g e 200 g), espetada de novilho e aba enrolada com legumes**.

A origem Açores está no ADN dos seus produtos e no seu saber fazer natural. Acreditam que os seus produtos são resultado da feliz conjugação de excelentes matérias-primas, com o seu conhecimento técnico e a paixão pelos Açores e pelo que fazem.

Quinta dos Açores

- **PT-009-001:** Aba enrolada com legumes e bacon (peso variável)
- **PT-009-002:** Espetada de bovino (peso variável)
- **PT-009-003:** Hambúrguer de bovino fresco (400g, 460g e 690g)
- **PT-009-004:** Hambúrguer de bovino ultracongelado (80g, 115g, 150g e 200g)
- **PT-009-005:** Preparado de carne picada de bovino fresco (peso variável)

Alma & Valor, Lda.

Shine

PT-006

The logo for SHiNE is displayed on a bright yellow rectangular background. The word "SHiNE" is written in a bold, white, brush-stroke style font. The letter "i" is lowercase and colored orange, while the other letters are uppercase and white.

Superfood *but* super real



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS

Shine

A **Shine** é uma marca portuguesa de **superalimentos biológicos** que surgiu em 2016, e a nossa missão é levar estas misturas de plantas, livres de pesticidas, glúten, lactose e, basicamente, livres de tretas, para que cada vez mais pessoas possam brilhar e adotar um estilo de vida saudável e simples. O nosso principal objetivo é desmistificar e educar o consumidor para este novo mundo dos superalimentos, por isso criámos uma imagem atrativa e ao mesmo tempo lúdica.

No site www.shinesuperfoods.com temos os nossos cinco **Super pequenos-almoços, três panquecas, sete misturas únicas, dez ingredientes puros e ainda duas bebidas energéticas e instantâneas.**

Os nossos produtos encontram-se disponíveis em lojas Continente, Auchan, Pingo Doce, Intermarché, Celeiro e Go Natural.

- **OATS-PT-006-026:** Instant Pancake Mix Simples (400g)
- **OATS-PT-006-058:** Super Pequeno-almoço Aveia, Chia e Amendoim (50g e 300g)
- **OATS-PT-006-060:** Super Pequeno-almoço Aveia, Framboesa e Banana (300g)

Trinca Bio Snacks Unip. Lda.

Trinca

PT-007



Trinca

A nova **Trinca**, além da certificação sem glúten que a tem acompanhado, é também **livre de plástico!**

Reinventou-se ao fechar o ciclo de sete anos de existência da marca, com um novo logótipo e imagem, mais alinhados com quem são. E por levarem o conceito de biológico além do selo da certificação, apresentam a sua nova embalagem sem plástico... e a sua nova assinatura — **Beyond Organic.**

Atualmente, a Trinca produz **seis variedades de granola e embala flocos de aveia**. Fabrica unicamente produtos com certificação **biológica** e certificação **sem glúten**. A par da produção, o projecto inclui **A Loja Biológica** (exclusivamente produtos bio) e **A Cozinha** (escola de sustentabilidade e alimentação nutritiva). Nestes espaços inaugurados em 2017, pode adquirir-se pão sem glúten fabricado pela marca e participar em diversas iniciativas dentro da temática da alimentação saudável, saúde natural e sustentabilidade no geral. A Trinca está localizada em Torres Novas e pode ser acompanhada no Facebook (facebook.com/trinca.bio) e no Instagram ([@trinca.bio](https://instagram.com/@trinca.bio)). Os produtos Trinca podem ser adquiridos na loja online trincabio.com e em mais de 100 pontos de venda em toda a Península Ibérica.

- **PT-007-001:** Granola arandos e coco (400g)
- **OATS-PT-007-002:** Granola goji e amêndoa (400g)
- **OATS-PT-007-003:** Granola figo e noz (400g)
- **OATS-PT-007-004:** Granola gengibre, limão e alperce (400g)
- **OATS-PT-007-005:** Granola maçã, passas e especiarias (400g)
- **OATS-PT-007-006:** Granola cacau e framboesa (400g)
- **OATS-PT-007-007:** Flocos de aveia isentos de glúten (400g)



APC

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CELIACOS