



Saveurs D'Amores



D'un pied d'**Orange d'Amores'**
est née **Quelha Branca®**,
une micro entreprise dédiée à la
fabrication artisanale de délices «faits maison»
comme des biscuits, confitures, liqueurs,
et d'autres produits.



Qu'est-ce que différencie l'Orange d'Amares des autres Oranges?

Colorée, juteuse, fine et généreuse dans tous ses éléments nutritifs, la plus grande caractéristique de l'Orange d'Amares, et qui la particularise des autres oranges, c'est nous rafraîchir dans les mois les plus chauds!

Le 'prêchprêcha' populaire dit que l'orange d'Amares doit être récoltée dans les mois sans «R», soit de mai à août, pour compenser l'absence de la récolte d'orange commune, qui se fait entre octobre et juin.

Quel est le phénomène qui explique la culture de l'Orange d'Amares?

Les experts justifient le phénomène à travers le microclimat de la région d'Amares, confiné entre deux cours d'eau généreux – les fleuves Cávado et Homem – qui rendent la nature capricieuse et des terres fertiles.

L'Orange d'Amares, selon les historiens, a son origine en Chine, elle a été transporté à Macao, et à travers les voyages maritimes pendant les Découvertes est arrivée au Portugal et à la région où est actuellement, Amares.



Quelha Branca

Sur le marché depuis 2007 et avec sa production dans la paroisse de Caires, à Amares, à partir de Février 2012, Quelha Branca doit son nom du lieu d'où vient Arminda Costa - Castro Daire (Viseu), Beira Alta - épouse de Fernando Macedo, Braga, le couple fondateur de cette micro-entreprise de production artisanale.

'Quelha Branca' est précisément le nom d'une localité dans la paroisse de S. Joaninho, à Castro Daire. Les chemins étroits qui descendent les pentes de St. Joaninho se jettent vers le lieu de Quelha Branca, où la lumière s'ouvre sous un ciel bleu, en nous transmettant des sensations de sérénité.

Enivré par la beauté naturelle et l'abondance de Minho, ainsi que par la fascinante 'existence de l'Orange d'Amares, le couple a décidé de se fixer dans les terrasses de cette paroisse d'Amares et profiter du riche et juteux fruit. En même temps, ils créent une dynamique dans l'économie locale, en faisant l'acquisition des autres matières premières chez les producteurs locaux.

Biscuits, confitures et liqueurs sont le «fruit le plus inspiré» généré de ce fruit autochtone, juteux et vitaminé.



La Ferme

A Caires, Arminda et Fernando ont reconstruit le bâtiment de la ferme en ruines, en le surnommant Quelha Branca. C'était le travail de leur vie et a été fait par les mêmes mains et la même émotion du couple.

Le terrain était célèbre à cause de produire les plus grandes oranges de la région!

C'est ici où Quelha Branca cultive et récolte des oranges et des citrons à utiliser dans la production de leurs produits artisanaux, et ici est installé l'usine artisanale de Quelha Branca!

Découvrez ce qui sort d'ici! Après cette présentation il ne reste que sentir la saveur douce de l'orange, avec un léger arrière-goût de pelure amer dans la bouche ...



Les produits Quelha Branca

Quelha Branca se différencie sur le marché pour les produits artisanaux, pour son image, par ses matières premières et le lieu où sa production est installée. Amares est une région très riche en patrimoine, paysages et histoire. Amares dispose de trois excellents produits: l'Orange d'Amares, le Vert Vin et les **Foulards des Amoureux de Minho** ⁽¹⁾ avec des caractéristiques propres, dans des couleurs noires et rouges. Ce sont trois produits avec lesquels Quelha Branca travaille.

On ajoute l'**Orange d'Amares** à d'autres produits tels que les confitures, la pâte d'olive, l'huile d'olive aromatisée, les chutneys et d'autres.

On uni le Vin Vert à l'Orange d'Amares.

Finalement, on additionne une source d'inspiration dans les motifs des **Foulards des Amoureux de Minho** ⁽¹⁾ en fixant les couleurs noirs et rouges caractéristiques d'Amares. On a choisi le cœur, l'oiseau et les fleurs où chaque objet est associé à une phrase d'amitié ou d'amour à découvrir.

⁽¹⁾ Les motifs décoratifs associés aux produits sont inspirés par les Foulards des Amoureux de Minho, qui sont un produit fait à la main certifié et Marque Enregistrée par Identification Géographique appartenant à Adere-Minho.



Tuilles d'Orange d'Amars

Exotiques d'aspect, craquent dans la bouche à la première bouchée, pour fondre après, ni même le chocolat, et laisser la véritable saveur acre et juteuse de l'orange. Accompagnent excellemment thés, cafés et d'autres produits dans les tables du goûter. Après l'ouverture de l'emballage, il est difficile de ne pas tout manger à la fois!



Confitures d'Orange d'Amares

Il y a deux caractéristiques précieuses dans la confection des confitures Quelha Branca d'Orange d'Amares:

- 1) Faible quantité de sucre, ce qui contribue à maintenir une alimentation saine sans privation de sucreries;
- 2) Grand usage et abus de fruit, au point de se sentir la présence de l'orange intense à travers sa pelure laminée qui est ajouté à la confection!

Variétés: Orange d'Amares; Orange et Vin Vert;
Orange et Vin Mousseux; Orange et vin de Porto



Liqueur d'Orange d'Amares



Mystérieux depuis des temps immémoriaux, le liqueur est une boisson fascinante, et doit sa «renommée» au secret avec lequel il était distillé dans les laboratoires alchimiques et dans des monastères du Moyen Age. Quelha Branca suit de vieilles recettes pour la production de ses liqueurs. Et ajoutant la fantastique orange d'Amares, qu'en pensez-vous qu'il sera le résultat?

Quelha Branca est également spécialisée dans des...

Confitures...

Mandarine, Citrouille et Amandes, Citrouille et Noix, Fruits
Rouges et Fraises, Myrtille, Framboises, Mûre, Pâte de
Châtaignier, ...



Liqueurs ...

Mandarine, café, framboise, mûre, fraise...



Les liqueurs Quelha Branca sont préparées avec des fruits, des herbes, des épices, tous des produits naturels. On n'utilise ni colorants ni arômes artificiels. On utilise l'eau-de-vie obtenu du marc de raisin. Nos liqueurs restent en macération prolongée pour obtenir la meilleure saveur.



Biscuits de...

Café et Noisettes, Avoine, Tomate (salée)...



Mandarine au sucre déshydraté



Pâte d'olive

Quelha Branca a trois variétés de pâte d'olive:

- Avec des herbes,
- Avec « Piri-piri »
- Avec Orange d'Amars.

La pâte d'olive est faite avec des olives d'excellente qualité et des herbes sélectionnées. La pâte d'olive peut être utilisée comme hors-d'œuvre avec des canapés, des biscuits salés ou du pain et aussi pour farcir le poulet ou la dinde.



Huile d'olive et vinaigre aromatisés

A la demande de nos clients, nous cherchons l'huile d'olive de meilleure qualité directement du producteur. Pour l'aromatisation on utilise une sélection d'herbes, produites la plupart du temps dans le jardin de la ferme.

- Herbes,
- Poivres et romarin
- Piments et orange

Notre vinaigre est d'excellente qualité aromatisé avec:

- Cannelle et vanille
- Thym



Chutneys ... un goût amer!

Une excellente saveur aigre-douce pour accompagner les plats de viande ou de poisson. Goûtez et donnez-nous votre opinion! Nos variétés sont: méditerranéenne, tomates, tamarillo,, oignon rouge au Porto...



Quelha Branca – Ligne Namorar Portugal



La ligne qui **Quelha Branca** a créé pour la marque **Namorar Portugal** est associé à l'Amour et au Romance.





Quelha Branca

917 836 482

www.quelhabranca.com

quelha-branca.blogspot.pt

facebook: [QuelhaBrancaAmares](#)

quelhabranca@gmail.com

Rua S. Pedro Fins, 73A

4720-201 Amares

