



Sabores D'Amares



De 'um pé de **Laranja de Amares**' nasceu a
Quelha Branca®,
uma micro empresa dedicada ao
fabrico artesanal de delícias 'caseiras',
como bolachas, compotas, licores,
e outros produtos em
Modo de Produção Biológico.



O que distingue a **Laranja de Amares** das outras Laranjas?

Colorida, sumarenta, de casca fina e generosa em todos os seus nutrientes, a maior particularidade da **Laranja de Amares**, e que a distingue de outras laranjas, é refrescar-nos nos meses de calor!

A 'lengalenga' popular diz que a **Laranja de Amares** colhe-se nos meses sem 'R', ou seja, a partir de maio até agosto, colmatando a ausência da colheita da laranja comum, que faz-se entre outubro e junho.

Que fenómeno explica a cultura da **Laranja de Amares**?

Os especialistas justificam o fenómeno através do microclima do concelho de Amares, confinado entre dois generosos cursos de água – rio Cávado e rio Homem – que tornam caprichosa a natureza e férteis as terras.

A **Laranja de Amares**, segundo os historiadores, terá origem na China, tendo sido transportada para Macau e, através das viagens marítimas durante os descobrimentos, chegou a Portugal e ao território onde atualmente é Amares.



Quelha Branca

No mercado desde 2007 e a produzir na freguesia de Caires, Amares, a partir de Fevereiro de 2012, a **Quelha Branca** deve o seu nome ao lugar de onde é proveniente Arminda Costa, em Castro Daire (Viseu), na Beira Alta, esposa de Fernando Macedo, de Braga, o casal mentor desta microempresa de produção artesanal.

‘Quelha Branca’ é precisamente o nome de um lugar na freguesia de S. Joaninho, em Castro Daire. Os caminhos estreitos que descem as encostas de S. Joaninho desaguam no lugar de Quelha Branca, onde a luz se abre sob um céu azul, transmitindo-nos sensações de serenidade.

Inebriados pela beleza natural e abundância do Minho, aliadas à fascinante existência da Laranja de Amares, o casal decidiu fixar-se nos socalcos desta freguesia amarense e tirar proveito do succulento e rico fruto. Simultaneamente, criam uma dinâmica na economia local, adquirindo as restantes matérias-primas junto de outros produtores locais.

Bolachas, compotas e licores são o ‘fruto mais inspirado’ gerado deste fruto autóctone, sumarento e vitaminado.

Desde fevereiro de 2017, está a produzir em Modo de Produção Biológico certificado pela Naturalia.



A Quinta

Em Caires, Arminda e Fernando reconstruíram o edifício em ruínas da quinta que batizaram de Quelha Branca. A obra da vida deles foi feita pelas mesmas mãos e da mesma emoção do casal.

O terreno era afamado por gerar as maiores laranjas do concelho!

É aqui que a Quelha Branca cultiva e colhe as laranjas e limões que usa na produção dos seus produtos artesanais, e aqui está instalada a fábrica artesanal da Quelha Branca!

Descubra o que sai daqui! Depois desta apresentação só vai sentir o doce do sabor da laranja, com um leve travo acre da casca na boca...



Os produtos da Quelha Branca

A **Quelha Branca** diferencia-se no mercado dos produtos artesanais pela sua imagem, pelas suas matérias-primas e pelo local onde está instalada a sua produção. Amares é um concelho muito rico em património, paisagens e História. Amares apresenta três produtos de excelência: a Laranja de Amares, o vinho Verde e os **Lenços dos Namorados do Minho**⁽¹⁾ com as suas características próprias, nas cores preto e vermelho. São estes três produtos com que a Quelha Branca trabalha.

Adicionamos a **Laranja de Amares** a outros produtos como: compotas, pasta de azeitona, azeite aromatizado, chutneys e outros.

Adicionamos o **vinho Verde** de Amares à Laranja de Amares.

Por fim adicionamos uma inspiração nos motivos dos Lenços dos Namorados nas cores **preto** e **vermelho** características de Amares. Escolhemos o **coração**, o **pássaro** e as **flores** onde a cada motivo está associada uma **frase de amizade ou amor** para descobrir.

⁽¹⁾Os motivos de decoração associados aos produtos são inspirados no Lenços dos Namorados do Minho, que são um produto artesanal certificado, com a Marca Registada através de Identificação Geográfica pertencente à Adere-Minho.



Bolachas de Laranja de Amares

Exóticas de aspeto, estalam na boca à primeira dentada, para depois derreterem, que nem chocolate, e deixarem o genuíno travo acre e sumarento da laranja. Acompanham excelentemente chás, cafés e outros produtos em mesas de lanche. Após aberta a embalagem, o difícil é não comer todas de imediato!



Compotas de Laranja de Amares

Há duas características preciosas na confeção das compotas Quelha Branca de Laranja de Amares:

- 1) Baixa adição de açúcar, o que contribui para a manutenção de um regime alimentar saudável, sem privação de doces;
- 2) Usa e abusa da fruta, ao ponto de sentir a presença da laranja intensamente, através da casca laminada que é adicionada à confeção!

Variedades: Laranja de Amares; Laranja e Vinho Verde;
Laranja e Espumante; Laranja e Vinho do Porto



Licor de Laranja de Amares

Misterioso desde tempos imemoriais, o licor é uma bebida fascinante, e deve a sua 'fama' ao secretismo com que a mesma era destilada, em laboratórios de alquimia e em mosteiros, na Idade Média. A Quelha Branca segue receitas antigas para a produção dos seus licores. E juntando a fantástica Laranja de Amares, quão especial acha que é o resultado?



Quelha Branca também é especializada em...

Compotas de...

Tangerina, Abóbora e Amêndoas, Abóbora e Nozes, Frutos Vermelhos e Morango. Fazendo por encomenda: Mirtilos, Framboesa e Amora.



Licores de...

Café, Amora e Morango



Os licores da Quelha Branca são preparados com fruta, ervas, especiarias, isto é, com produtos naturais. Não utilizamos corantes nem aromas. Utilizamos aguardente de bagaço. Os nossos licores ficaram em maceração prolongada para se obter o melhor sabor.



Bolachas de... Café e Avelãs, Aveia, Tomate (salgada)...



Farripas de Tangerina



Pasta de Azeitona

A Quelha Branca tem três variedade de pasta de azeitona:

- com ervas aromáticas,
- com piri-piri ,
- com Laranja de Amares.

A pasta de azeitona é feita com azeitona de excelente qualidade e ervas aromáticas selecionadas. A Pasta de azeitona pode ser utilizada para acepipes com tostas, bolachas salgadas ou pão e também para rechear frango ou peru.



Azeite aromatizado e Vinagre aromatizado

A pedido dos nossos clientes, procuramos azeite da melhor qualidade diretamente no produtor. Para a aromatização usamos uma seleção de ervas que tentamos que sejam maioritariamente produzidas na Quinta.

- Ervas aromáticas,
- Pimentas e alecrim
- Malaçuetas e laranja

O nosso vinagre é de excelente qualidade e é aromatizado com:

- Baunilha e canela
- Tomilho



Chutneys... um sabor agridoce!

Um sabor agridoce excelente para acompanhar pratos de carne ou peixe. Prove e diga de sua justiça! Temos nas variedades: mediterrânico, tomate, pimentos, tamarilho...

O chutney mediterrânico acompanha peixes e carnes grelhadas; o chutney de tomate fica bem com queijos; o chutney de pimentos saboreia-se com queijo Brie, queijo de cabra e outros queijos de pasta mole e o chutney de tamarilho gosta da companhia de queijo, presunto e tartes condimentadas.



Quelha Branca – Linha Namorar Portugal



A Linha que a **Quelha Branca** criou para a marca **Namorar Portugal** está associada ao Amor e ao Romance. São produtos de excelente qualidade desde compotas, licores, chutneys, pasta de azeitona, bolachas e farripas de tangerina.





Quelha Branca

Modo
de Produção
Biológica



PT-BIO-10 | NATURALFA
Agricultura EU

www.quelhabranca.com
quelhabranca@gmail.com
facebook: QuelhaBrancaAmares
Rua S. Pedro Fins, 73A
4720-201 Amares

Telefone: 917 836 482

