



## A - DENOMINAÇÃO

### "ALHEIRA DE MONTALEGRE "

## B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A Alheira de Montalegre, é um enchido de carne e gordura de porco, carne de aves (galinha, peru e/ou pato), coelho e pão, cheio em tripa delgada de porco. As carnes e gorduras de porco, as carnes de aves e coelho utilizadas são devidamente condimentadas com sal, alho, colorau picante (regionalmente conhecido por "pimento"), colorau doce (também conhecido por "pimentão"), salsa, cebola e azeite produzido na região de Trás-os-Montes.

### B.1 - Características físicas

Como em todos os produtos tradicionais, existe uma certa variabilidade nos padrões físicos e químicos. No entanto genericamente estes produtos caracterizam-se por terem:

### B.2 - Características Exteriores

- a) Forma e aspecto: o enchido tem a forma de ferradura, de secção cilíndrica, com cerca de 3 cm de diâmetro e dimensões variáveis.
- b) Cor: não é homogénea, variando do amarelo ao acastanhado.
- c) Atadura: a tripa utilizada é atada com dois nós simples em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão, tomando o formato de ferradura.

### B.3 - Características Interiores

- a) Cor: ao corte, a superfície apresenta cor amarelo-acastanhada, de tonalidade homogénea
- b) Massa: a alheira apresenta-se, ao corte, com massa de aspecto homogéneo, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas.

### B.4 - Características químicas

A Alheira de Barroso - Montalegre apresenta os seguintes valores:

**Humidade - máximo 50%**  
**Proteína Bruta - mínimo 12%**  
**Gordura Bruta - máximo 20%**  
**Teor de sal - máximo 4% NaCl**

A carne constitui no mínimo 60% do total da matéria-prima da alheira. Desta carne, 50% é de porco. O pão não excede 25% do total da matéria-prima.

### B.5 - Características Sensoriais

Apresenta sabor agradável muito característico deste tipo de produto, devido ao modo como é confeccionado. Aroma agradável e sui generis. Sabor e aroma fumado.

### B.6 - Características da matéria-prima

As matérias-primas utilizadas para a obtenção da Alheira de Montalegre são:

- **Carnes de porco:** As carnes mais frequentemente utilizadas são as carnes agarradas aos ossos (ossos de assuã, queixadas), carne da cabeça, entremeada e aparas de carne. Todas as peças podem ser utilizadas na confecção deste enchido, desde que misturadas. A carne de porco utilizada é proveniente de animais cuja dieta é basicamente constituída por alimentos abundantes na região de produção, como batata, abóbora, nabo, lande ou "bolota de carvalho", beterraba e grãos de cereais.

- **Carne de aves:** A carne de galinha é sempre utilizada, utilizando-se também o pato e/ou o peru. A carne de galinha utilizada provém de animais criados em regime tradicional, uma vez que toda a gente tem as suas próprias galinhas, assim como o pato e o peru.

- **Carne de animais de caça:** Podem ser utilizadas carnes obtidas de todos os animais de caça, embora a mais comum seja o coelho, só raramente se utiliza a perdiz.

- **Pão:** Pão regional de trigo, grande, cozido em fornos de lenha.

- **Condimentos base:** Sal (NaCl) para fins alimentares, alho (allium sativum L.) não germinado, colorau picante (pimento) e ou colorau doce ou pimentão (tal como definido na NP 565 (1987), salsa, cebola e azeite produzido na região de Trás-os-Montes.

As quantidades de condimentos utilizados diferem de forma não substancial de produtor para produtor, sendo a qualidade final do produto homogénea. No entanto, os grandes apreciadores e conhecedores deste produto conseguem distinguir as alheiras, consoante o respectivo produtor.

**Tripa:** tripa fina (intestino delgado) dos mesmos porcos.

No Processo de Cura da Alheira de Montalegre não são adicionados quaisquer tipos de aditivos e intensificadores de cor e que são considerados pela comunidade médica como substâncias altamente prejudiciais para a saúde (ex: nitratos e nitritos de sódio).

## C - COMO CONSUMIR

A Alheira de Montalegre é consumida cozinhada: grelhada, frita ou assada no forno. Se for grelhada pode ser incluída no Cozido à Barrosa. Grelhada pode também ser acompanhada por legumes de Montalegre, como a couve, grelo, batata etc, temperados com azeite de qualidade. No entanto pode ser também servida como aperitivo. Se for assada no forno, pode ser acompanhada por ovo caseiro estrelado.

Dada a grande versatilidade da Alheira de Montalegre em termos culinários, pode ser preparada e servida de muitas e diferentes formas mais ou menos arrojadadas consoante a criatividade e o gosto de cada pessoa.