Prova de vinho
01.12.2017
16:00 – 19:00

Sábado, 02.12., 09.12., 16.12. e 23.12 estamos abertos das 10:00 ás 18:00

Newsletter

Edição : Dez 2017

<u>Sugestões</u>:
Bacalhau
Espumante e novos vinhos
Produtos de cortiça
Vinho do Porto

Tanto na Áustria como em Portugal o pinheiro de Natal é o simbolo usado para esta época festiva. Na figura podemos ver a árvore *e Natal ilumindada em Lisboa e em Innsbruck*

Conteúdo

- Natal em Portugal
- Prova de Vinho 01.12.2017
- Horário de funcionamento
- Novos Produtos/Sugestões
- Aprenda Alemão

Natal em Portugal[1]

"O Natal (25.12.) é um feriado público em Portugal e é celebrado como uma festa familiar. As ruas e as casas, especialmente as ruas comerciais e as lojas, estão decoradas. Os presentes são trazidos pelo "Pai Natal", em alguns lugares também pelo menino Jesus. O Natal festeja-se tradicionalmente na noite de 24.12 - "ceia de Natal " e no almoço de 25.12. Na noite de 24.12 após a ceia de Natal há a "missa do galo".

Tradicionalmente a refeição de Natal come-se "bacalhau", e em algumas regiões também se come o polvo com vegetais cozidos ou outras variantes. O jantar de Natal geralmente termina com o "Arroz doce" ou uma sobremesa frita, como as "Filhós", feitas com abóbora e polvilhadas com açúcar e canela ou os "Sonhos de Natal", que são

[1] Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Weihnachten_weltweit#Portugal

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

feitos de farinha de trigo, leite, ovos, casca de limão e sal e depois frito.

Outra especialidade no Natal são as "Rabanadas", fatias de pão branco que se mergulham em leite e ovos, são fritas e polvilhadas com açúcar e canela, mas também existem variantes com fatias de pão em vinho ou em água açucarada".

Algo muito especial é a visita à única área de esqui em Portugal na Serra de Estrela. A área de esqui é de cerca de 1850m e é possível esquiar de novembro a abril.

Prova de Vinho e Azeite

Convidamo-lo para a nossa próxima **degustação de Natal**, na qual vamos dar a provar 5 vinhos diferentes.

O Vinho Verde **Portal da Calçada Reserva** produzido a partir das castas Loureiro, Arinto, Azal, Alvarinho und Trajadura; teor alcoólico de 11,5%. Aconselhável no acompanhamento de pratos de peixe e marisco.

O vinho branco **Tranquilo Reserva** da região do Douro, produzido a partir das castas Viosinho, Arinto e Gouveio; teor alcoólico de 12,5%.

O vinho tinto **Monte das Servas 2015** da reigão do Alentejo, produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Syrah; teor alcoólico de 14%. **Este é um vinho novo na nossa gama de vinhos.**

O vinho tinto **Inquieto Reserva 2011** da região do Douro, produzido a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, com estágio em casco de madeira; teor alcoólico de 14%. Este vinho é aconselhável não só no acompanhamento de pratos de carne e queijos como também de polvo, bacalhau e peixe. Este vinho já foi premiado várias vezes, sendo o mais recente prémio na Polónia com **medalha de Ouro**.

Pra terminar apresentamos um vinho do Porto especial: **Barão de Vilar – Colheita 2001**. Um vinho de uma só colheita – 2001, e é envelhecido em casco de carvalho pelo menos 7 anos.

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

O quê: Prova de vinho e azeite - vinho verde (Portal da Calçada Reserva), vinho branco (Tranquilo Reserva), vinho tinto (Monte das Servas 2015), vinho tinto (Inquieto Reserva 2010), vinho do Porto (Barão de Vilar – Colheita 2001), Azeite extra- virgem de Trás-os-Montes e alto Douro
Local: Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien (Elétrico 1/O)
Quando : Sexta-feira, 01.12.2017 16:00 – 19:00

Horário de funcionamento

O nosso horário normal de funcionamento: **Mo–Fr 10:00–13:30 und 14:30–18:30**.

Na época de advento nos dias 2.12., 9.12., 16.12., e 23.12. estamos abertos das 10:00 – 18:00.

De 24.12.2017 – 08.01.2018 estamos encerrados para férias.

Sugestões

Bacalhau

Já durante o ano o **bacalhau** é muito popular nas refeições portuguesas, mas no Natal é obrigatório para a ceia de Natal.

Também para os nossos clientes o bacalhau está-se a tornar cada vez mais popular.

O nosso bacalhau está cortado e embalado, em porções de cerca de 1,2Kg. Este bacalhau é salgado/seco, e devido a ser bastante grosso necessita pelo menos 2 dias em água para dessalgar.

Produtos de cortiça

CORTIÇA
100% NATURAL

FOI ATRIBUÍDO À ARTELUSA O SELO 'PETA - APPROVED VEGAN', QUE CERTIFICA QUE A GRANDE MAIORIA DOS NOSSOS PRODUTOS É 100% VEGAN!

PETA - APPROVED VEGAN

A cortiça é um material muito resistente e é usada para produzir uma grande variedade de produtos.

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

Tapioca

Feita a partir da mandioca, é muito conhecida em Portugal e no Brasil para fazer sobremesas ou mesmo pratos salgados (tipo tortilha). Em Portugal para sobremesa cozinha-se com leite de côco ou com vinho.

Novidades - vinhos

Vinhos novos na nossa oferta: um **Espumante** português **Borrelho Vinho Espumante Bruto**, um vinho tinto da região de Lisboa **Quinta da Boa Esperança,** e um vinho tinto da região do Alentejo **Monte das Servas 2015.**

Livro de receitas de cozinha portuguesa em alemão

O livro de cozinha com ótimas receitas e fabulosas ilustrações está cada vez mais mais popular.

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

Produtos com imagens portuguesas

Diversos artigos tal como: blocos, velas, canecas, com imagens portuguesas.

Cachecois

Cachecois de inverno tricotados á mão, com uma técnica portuguesa - renda de gancho.

Vinho do Porto

Grande variedade de vinhos do Porto: Porto branco, Porto rosé, e os clássicos Ruby, Tawny, Colheita, Vintage e Tawny envelhecido até 40 anos.

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

Aprenda Alemão connosco

o arroz – der Reis

doce - süß

o natal – Weihnachten

a noite – die Nacht

o pai natal – der Weihnachtsmann

a sobremesa – die Nachspeise

Frohe Weihnachten und ein gutes, neues Jahr

Feliz Natal e um bom ano novo

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30