

**Prova de vinhos**  
**23.02.2018**  
**16:00 – 19:00**



# Newsletter

Edição: Mar 2018



**Sugestões:**  
**Bacalhau**  
**Vinho Rosé**  
**Licores**  
**Queijo e chouriço**

**Sábado, 03.03.**  
**10:00 -14:00**  
**estamos abertos**



1



**Dia de S. Valentim, 14.02.**

**- 14% de desconto**



*O bacalhau é o peixe mais popular nos menus portugueses.*

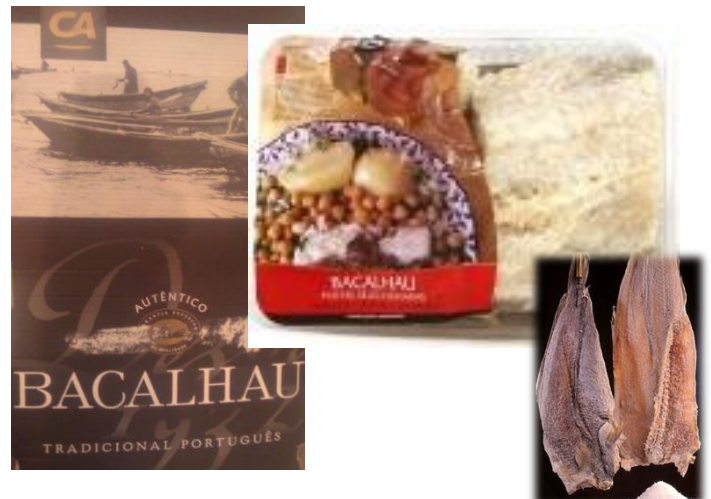
## Bacalhau<sup>2</sup>

**O Bacalhau** é provavelmente o peixe mais famoso nas artes culinárias portuguesas.

Saiba mais sobre esta especialidade aqui. Existem mais de 1000 receitas de bacalhau.

### Inhalt

- ❖ Bacalhau
- ❖ Loja Online
- ❖ Prova de vinhos 23.02.2018
- ❖ Horário de funcionamento
- ❖ Sugestões
- ❖ Aprenda alemão connosco



<sup>1</sup> Quelle: 09/1985, Michael Pfeiffer

<sup>2</sup> Siehe auch: <https://de.m.wikipedia.org/wiki/Stockfisch>

## Best of Portugal

"O bacalhau seco e o bacalhau salgado/seco, conservam-se durante muito tempo através do processo de secagem. Para além do bacalhau também outros peixes brancos podem ser secos, tal como o paloco/escamudo, arrinca e maruca.

Antes da secagem, as cabeças e os intestinos do peixe são removidos. Peixe seco e salgado seco eram originalmente o chamado "alimento de pessoas pobres", pois o bacalhau era capturado em quantidades suficiente e era um processo barato.

O bacalhau serviu antigamente para alimentar os tripulantes de navios e exércitos de soldados. O comércio e o fornecimento de peixes secos/ salgados secos influenciaram muito as descobertas e as políticas mundiais do mundo ocidental.

Especialmente em Portugal, e também no Brasil, o Bacalhau salgado seco ainda é processado hoje para ser usado numa grande variedade de pratos tradicionais.

Portugal também tem o seu próprio método de produção de bacalhau ("Bacalhau de cura tradicional portuguesa").

Países diferentes, têm nomes diferentes para este peixe:

- Itália: stoccafisso, baccalà, stocco oder baccalaru
- França: Brandade
- Espanha: Bacalao
- Croácia: Bakalar
- Grécia: Bakaliaros (Stokfisi)
- Rússia: Сушёная рыба/Suschonaja ryba ou Таранка/Taranka
- Escandinávia: tørrfisk ou torrfisk
- Japão: Himono (干物)

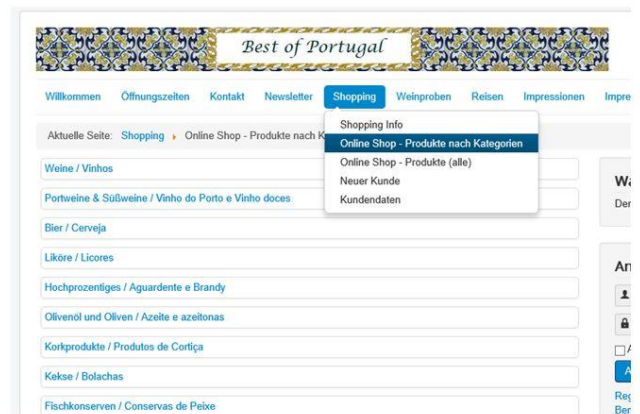
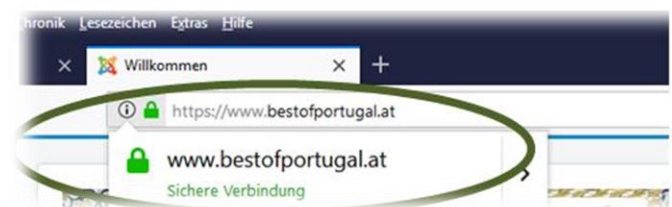
## Loja Online

Reconstruímos o nosso site de forma a melhor as funcionalidades, segurança e apresentação gráfica:

(1) Para proteger os dados dos nossos clientes, o site é protegido com um certificado Secure Socket Layer (SSL), reconhecido pelo "bloqueio" no link,

(2) uma melhor apresentação para dispositivos móveis, como smartphones e Tablets,

(3) uma nova **loja online** com mais de 200 produtos.



## Best of Portugal

### Prova de vinhos e azeite

Convidamo-lo a participar na nossa próxima degustação.

As temperaturas ainda são bastante invernosas, mas um bom Vinho Verde também é apetecível. **O Vinho Verde Agualela (Quinta da Lixa)** é feito a partir das castas Loureiro, Trajadura e Arinto. O teor alcoólico é de 9,5%. O vinho é caracterizado por sua cor de limão e seu sabor fresco e frutado. É muito adequado como aperitivo, para pratos de marisco e peixe.

**O vinho tinto Reguengos Reserva Tinto (Carmim)** é feito a partir das castas Alicante Bouschet, Aragonês e Trincadeira. O teor alcoólico é de 14,5%. O vinho estagia 12 meses em barricas de carvalho português e francês. Este vinho tinto reserva tem uma cor granada profunda, aromas de frutas vermelhas e especiarias, taninos agradáveis e sabor duradouro. Ele é muito adequado para pratos típicos do Alentejo, como pratos de Ovelha e porco, mas também com queijo.

Uma excelente opção para um aperitivo é o **porto branco de Borrelho**, feito a partir das castas Rabigato e Viosinho. O teor alcoólico é de 19%. Tem uma cor amarela palha, aromas frescos mas intensos com atraentes notas de flores e frutas. Gosto equilibrado, complexidade nobre. Este vinho doce é bebido fresco.



**O que:** Prova de vinho e azeite – Vinho branco (Vinho Verde Agualela), Vinho tinto (Reguengos Tinto Reserva), Vinho do Porto (Borrelho Port White), Azeite (Extra virgem – cooperativa agrícola Vila-Flor e Ansiães)

**Local** Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien (Elétrico 1/O)

**Quando:** Sexta-feira, 23.02.2018 16:00 – 19:00

### Horário de funcionamento:

Nosso horário normal de funcionamento:  
**Seg-Sex 10:00–13:30 e das 14:30–18:30.**

**No Sábado, 03.03.2018 estamos abertos das 10:00 – 14:00 (1º Sábado de cada mês).**

### Sugestões

#### **Bacalhau**

Recebemos uma nova encomenda de bacalhau.

O bacalhau tipo “especial” em embalagens de cerca de 1,2kg.





### **Filigrana de Prata**

Precisa de ideias para o Dia dos Namorados ou dia de S. Valentim ? Nós podemos ajudar!

Temos também um desconto de 14% para todos os produtos no dia de S. Valentim.<sup>3</sup>



*Best of Portugal*

**Filigranas**

-14% am Valentinstag (auf alle Produkte)

Desconto de 14% no dia dos namorados

### **Vinho Rosé**

2 sugestões para vinho Rosé.

#### **Glassy Rosé**

Castas: Aragonez, Syrah; Teor alcoólico: 13,5%; características: O vinho apresenta cor rosada com nuances de casca de cebola, aromas muito finos de frutos vermelhos e pequenas bagas silvestres. Ideal para pratos de peixe assado, ou pode ser servido como aperitivo.

<sup>3</sup> Nur für Privatkunden, nicht kombinierbar mit anderen Rabatten, nur im Geschäft einlösbar

# Best of Portugal



## **Lancers Rosé**

Castas: ARAGONÊS, SYRAH, TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, TRINCADEIRA; Teor alcoólico: 10%; Características: Cor: Rosa. Aroma: Frutos vermelhos e tropicais. Para acompanhamento de comida mexicana, saladas, frango e pratos italianos.



## **Licores**

**Licor Beirão** é feito de produtos naturais e é um produto típico português com um sabor doce. A receita data do século 19 e é secreta. A cor é semelhante ao âmbar. O licor é destilado duas vezes com plantas aromáticas e sementes.

A receita é um segredo. Pode ser apreciado puro ou como um cocktail.



## **Queijos e chouriços**

Já chegaram novos chouriços e também novos queijos, ex: chouriço de carne, chouriço tradicional com vinho.



## Aprenda alemão conosco:

- o chouriço – die Wurst (Hartwurst)
- o licor – der Likör
- o namorado – der Verliebte
- o peixe – der Fisch
- o queijo – der Käse