

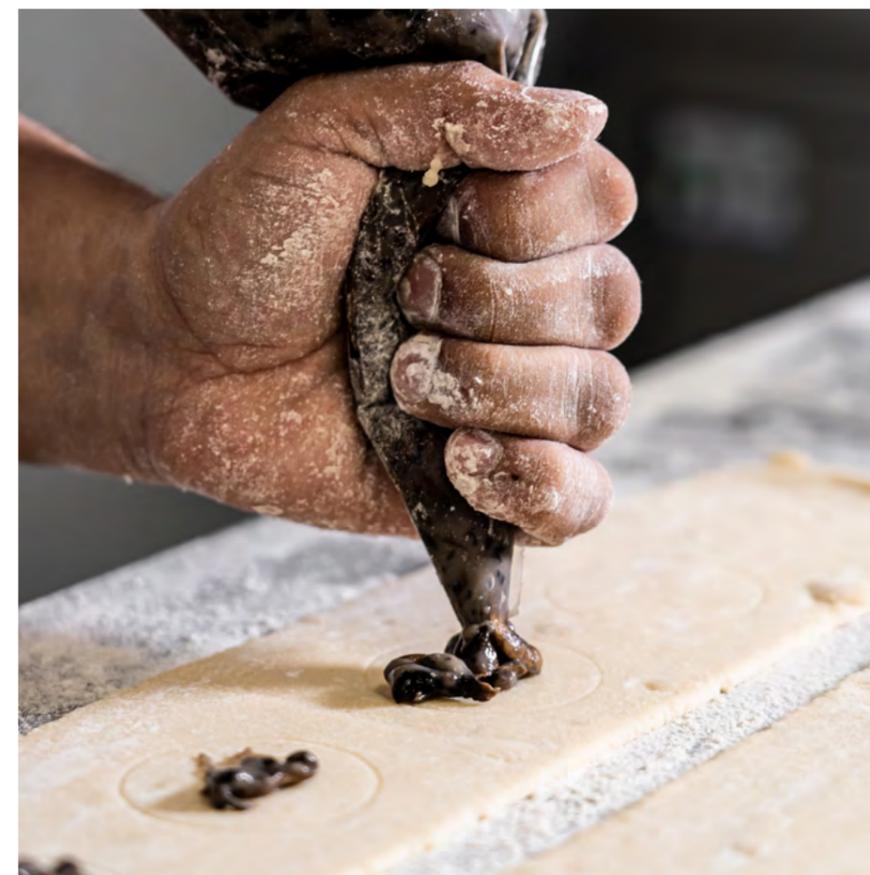
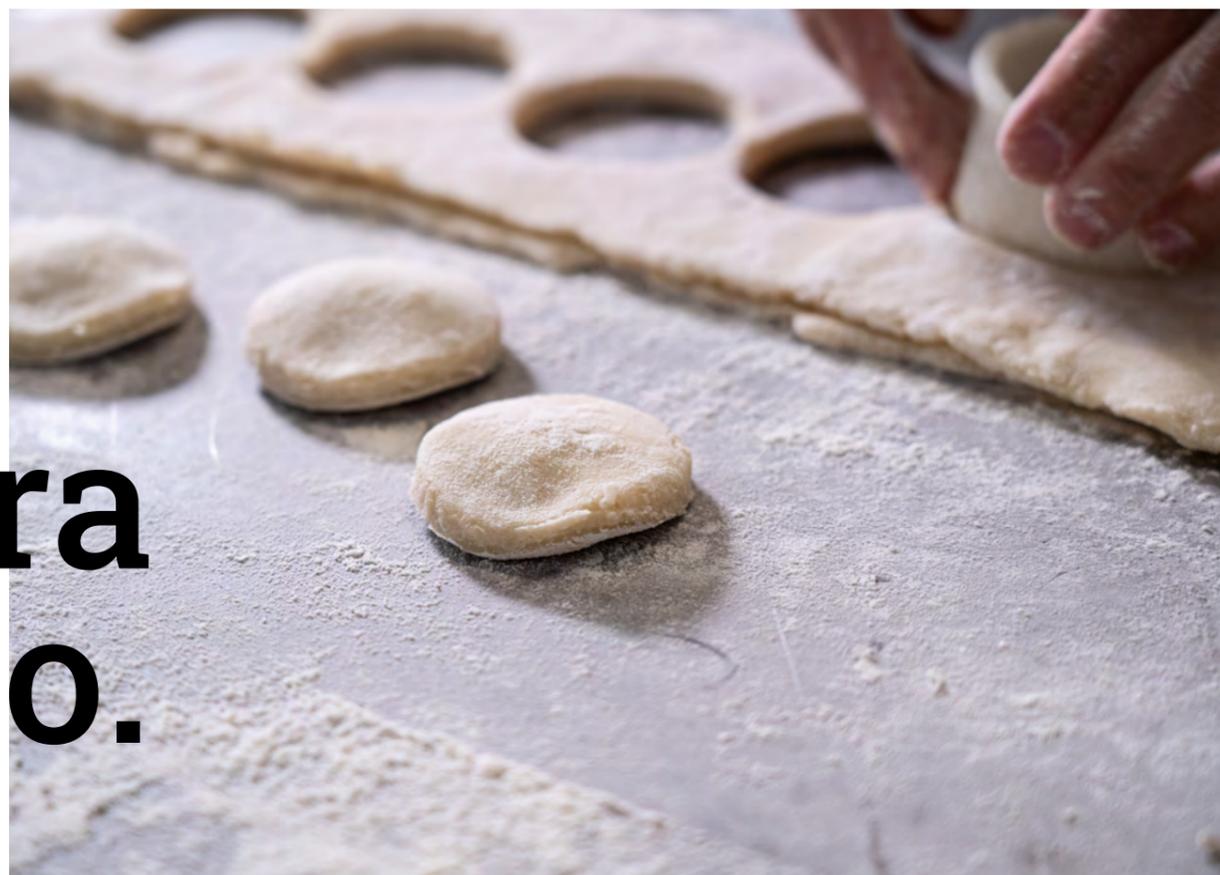


SOUL & FLAVORS

★ 100% Trás-os-Montes e Douro ★



De Vila Real para o Mundo.



A Soul & Flavors abriu em junho a sua nova fábrica de pastelaria e salgados pré congelados. A unidade de fabrico está localizada na Rua dos Vales, nº 13, na freguesia de Lordelo, em Vila Real, numa área com cerca de 300 m2.

Somos, desta forma, o primeiro operador económico, devidamente licenciado pela DGAV, a produzir os Covilhetes de Vila Real e a comercializá-los para qualquer parte do mundo! Os covilhetes, espécie de empadas de carne hoje tão divulgadas e representativas da gastronomia vila-realense, que devem o nome ao seu formato, tinham a sua tradição ligada à Feira de Santo António, mais tarde também às Festas do Senhor do Calvário e da Senhora de Almodena, ocasiões praticamente únicas em que eram comercializados em barracas / restaurantes montadas para o efeito.

Do nosso portfólio fazem parte ainda uma seleção de diferentes sabores de empadas, rissóis, chamuças e croquetes, as nossas bolas tradicionais e os doces conventuais típicos de Vila Real – Crista de Galo e Pito de Santa Luzia. Todos os nossos produtos são artesanalmente confeccionados com os melhores ingredientes, que aliados à arte e mestria do saber, lhes conferem um sabor tradicional e incomparável, capaz de satisfazer o cliente mais exigente.

Bem-vindos à Soul & Flavors

Trabalhamos para criar produtos regionais e típicos da região de Trás-os-Montes e Alto Douro, produzidos de forma natural e biológica, que os consumidores preferem e apreciam, contribuindo para uma alimentação saudável. Esta é a nossa missão, este é o nosso lema, "Acreditamos nas pessoas e promovemos o espírito de cooperação".

ÍNDICE	
5	Covilhetes
7	Empadas
9	Chamuças
11	Rissóis
12	Croquetes
14	Bolas
15	Pito de Santa Luzia
16	Cristas de Galo
17	Azeite Virgem Extra
19	Loja do Covilhete



SALGADOS

Covilhetes

De aspecto dourado, esta empada à base de picado de vitela maronesa é uma das especialidades mais característica e antiga da cidade de Vila Real. Na década de 60, do século XIX, os covilhetes começaram a ganhar notoriedade na gastronomia local e no século XX, já haviam pessoas que os vendiam pelas ruas da cidade de Vila Real em tabuleiros cobertos com panos de linho. Recentemente foi proposta a sua certificação e criada a confraria do covilhete, numa estratégia que visa divulgar e fomentar o consumo deste pastel salgado que é típico da cidade transmontana.



CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado.

INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina (óleos e gorduras vegetais simples), água, sal, carne picada de vitela, presunto, barriga salgada, cebola, azeite virgem extra, salsa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma redonda, feito de massa folhada recheado com picado de vitela.

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias. Após confeccionado: 1 dia.

TAMANHO:

Covilhete normal: Peso médio: 55 gr.
Covilhete mini: Peso médio: 27 gr.

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (470 gr)
Tamanho miniatura: Saco 12 unidades (270 gr)

Artesanalmente confeccionados com os melhores ingredientes, que aliados à arte e mestria do saber, lhes conferem um sabor tradicional e incomparável, capaz de satisfazer o cliente mais exigente.



Empada de Alheira



INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina (óleos e gorduras vegetais simples), água, alheira, alho, cebola, azeite virgem extra, salsa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma redonda, feito de massa folhada recheado com alheira tradicional transmontana.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias
Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (415 gr)
Tamanho miniaturas: Saco 12 unidades (285 gr)

TAMANHO:

Normal (55 gr)
Miniaturas (27 gr)

Empada de Frango



INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina (óleos e gorduras vegetais simples), água, sal, frango, cebola, azeite virgem extra, salsa, vinho branco, pimento vermelho.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma redonda, feito de massa folhada recheado com frango.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias
Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (375 gr)
Tamanho miniaturas: Saco 12 unidades (270 gr)

TAMANHO:

Normal (55 gr)
Miniaturas (27 gr)

Empada de Legumes



INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina (óleos e gorduras vegetais simples), água, sal, brócolos, cenoura, feijão verde, ervilhas, cebola, azeite virgem extra, salsa, leite.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma redonda, feito de massa folhada recheado com um mix de legumes variados.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias
Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (380 gr)
Tamanho miniaturas: Saco 12 unidades (265 gr)

TAMANHO:

Normal (55 gr)
Miniaturas (27 gr)

Empada de Camarão



INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina (óleos e gorduras vegetais simples), água, sal, camarão, delícias do mar, cebola, azeite virgem extra, salsa, leite.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma redonda, feito de massa folhada recheado com camarão e delícias do mar.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias
Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (385 gr)
Tamanho miniaturas: Saco 12 unidades (295 gr)

TAMANHO:

Normal (55 gr)
Miniaturas (27 gr)

Empada de Porco Bísaro



INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina (óleos e gorduras vegetais simples), água, sal, porco bísaro, cebola, azeite virgem extra, salsa, vinho branco e vinho tinto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma redonda, feito de massa folhada recheado com porco preto Bísaro.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias
Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (400 gr)
Tamanho miniaturas: Saco 12 unidades (240 gr)

TAMANHO:

Normal (55 gr)
Miniaturas (27 gr)

Chamuças de Legumes



INGREDIENTES:

Massa spring roll pastry, couve branca, rebentos de soja, cenoura, cebola, sal, açafraão, gengibre, piri-piri, azeite virgem extra, farinha, margarina vegetal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma triangular, feito de massa Spring, recheado com um mix de legumes.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias
Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: caixas de 70 unidades
Tamanho miniaturas: caixas de 200 unidades

TAMANHO:

Normal (40 gr)
Miniaturas (20 gr)

Chamuças de Carne



INGREDIENTES:

Massa spring roll pastry, carne de vitela picada, cebola, soja, piri-piri, óleo, leite, farinha, margarina vegetal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma triangular, feito de massa Spring, recheado com carne de vitela picada.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias

Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: caixas de 70 unidades

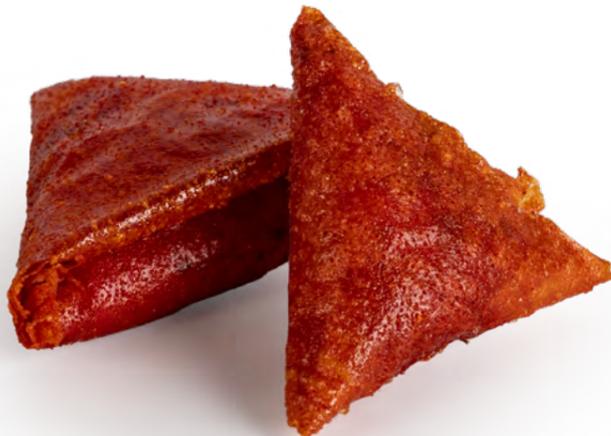
Tamanho miniaturas: caixas de 200 unidades

TAMANHO:

Normal (40 gr)

Miniaturas (20 gr)

Chamuças de Camarão



INGREDIENTES:

Massa spring roll pastry, camarão, delicias do mar, salsa, sal, cebola, piri-piri, azeite virgem extra, leite, farinha, margarina vegetal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma triangular, feito de massa Spring, recheado com camarão.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias

Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: caixas de 70 unidades

Tamanho miniaturas: caixas de 200 unidades

TAMANHO:

Normal (40 gr)

Miniaturas (20 gr)

Rissóis de Carne



INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina vegetal, água, carne picada de vitela, chouriço de vinho, soja, cebola, azeite virgem extra, salsa, leite.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma em meia lua, feito de massa tenra, recheado com picado de carne de vitela.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias

Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (330 gr)

TAMANHO:

Normal (60 gr)

Miniaturas (27 gr)

Rissóis de Camarão



INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina vegetal, sal, água, camarão, alho francês, cebola, azeite virgem extra, salsa, leite.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma em meia lua, feito de massa tenra, recheado com camarão.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias

Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (415 gr)

TAMANHO:

Normal (60 gr)

Miniaturas (27 gr)

Rissóis de Porco Preto


INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina vegetal, água, sal, porco bísaro, cebola, azeite virgem extra, salsa, vinho branco e vinho tinto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma em meia lua, feito de massa tenra, recheado com porco preto Bísaro.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias

Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (415 gr)

TAMANHO:

Normal (60 gr)

Miniaturas (27 gr)

Rissóis de Cogumelos


INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina vegetal, água, cogumelos, cebola, óleo, leite.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma em meia lua, feito de massa tenra, recheado com cogumelos.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias.

Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho normal: Saco 6 unidades (340 gr)

TAMANHO:

Normal (60 gr)

Miniaturas (27 gr)

Croquetes de Carne


INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina vegetal, água, carne picada de vitela, alho, cebola, azeite virgem extra, salsa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma oval, feito à base de picado de vitela.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias

Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho miniaturas: caixas de 200 unidades

TAMANHO:

Miniaturas (20 gr)

Croquetes de Alheira


INGREDIENTES:

Farinha de trigo, margarina vegetal, água, alheira, alho, cebola, azeite virgem extra, salsa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma oval, feito à base de pasta de alheira.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 365 dias

Após confeccionado: 1 dia

FORMATO:

Tamanho miniaturas: caixas de 200 unidades

TAMANHO:

Miniaturas (20 gr)

Feitas de modo tradicional, à base de massa de bola típica da região transmontana, que nos remete aos tempos antigos, com recheio de frango, linguiça e bacon (Bola de Frango) e fiambre, queijo e chouriço (Bola Mista).



Bola de Frango


INGREDIENTES:

Farinha, ovos, azeite, margarina vegetal, leite, fermento, frango, linguiça e bacon.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma retangular feito à base de massa de bola típica da região e recheado com frango, linguiça e bacon.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 180 dias
Após confeccionado: 3 dias

FORMATO:

Retangular em caixas de 6 unidades

TAMANHO:

Peso aproximado: 900 gr

Bola Mista


INGREDIENTES:

Farinha, ovos, azeite, margarina vegetal, leite, fermento, fiambre, queijo, bacon e chouriço.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto de forma retangular feito à base de massa de bola típica da região e recheado com fiambre, queijo e chouriço.

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado

PRAZO DE VALIDADE:

Congelado: 180 dias
Após confeccionado: 3 dias

FORMATO:

Retangular em caixas de 6 unidades

TAMANHO:

Peso aproximado: 800 gr



DOCES CONVENTUAIS

Pito de Santa Luzia

Com origem no antigo Convento de Santa Clara, os Pitos de Santa Luzia ganharam forma e paladar pelas mãos de Maria Ermelinda Correia, uma Irmã Imaculada de Jesus, que, segundo reza a história, era muito gulosa. Ora, sabendo a Madre Superiora de toda a sua gula, proibiu-a de comer todo o tipo de doces. A Irmã Ermelinda Correia, não conseguindo controlar a sua gulodice, criou um doce cuja forma se assemelhava muito com os pachos de linhaça com que tratava os doentes com problemas de olhos. E assim nasceu o Pito de Santa Luzia (padroeira dos doentes com problemas de olhos), uma especialidade com recheio de doce de abóbora e cobertura de massa de farinha, que é um dos ex libris de Vila Real. Manda a tradição Vila-realense que as raparigas ofereçam o Pito aos rapazes nos dias da Festa de Santa Luzia.



FORMATO:

Tamanho normal: Caixas de 42 unidades
Tamanho miniatura: Caixas de 150 unidades

CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado.

INGREDIENTES:

Farinha de TRIGO, polpa de abóbora, açúcar, água, margarina 100% vegetal [óleo de colza e gordura de palma, água; sal; emulsionantes (lecitina, mono e diglicéridos de ácidos gordos) e ésteres de poliglicerol de ácidos gordos), dextrose; antioxidantes (ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico, extrato rico em tocoferóis), aroma, corante (carotenos), regulador de acidez (ácido cítrico)], sal.

PRAZO DE VALIDADE:

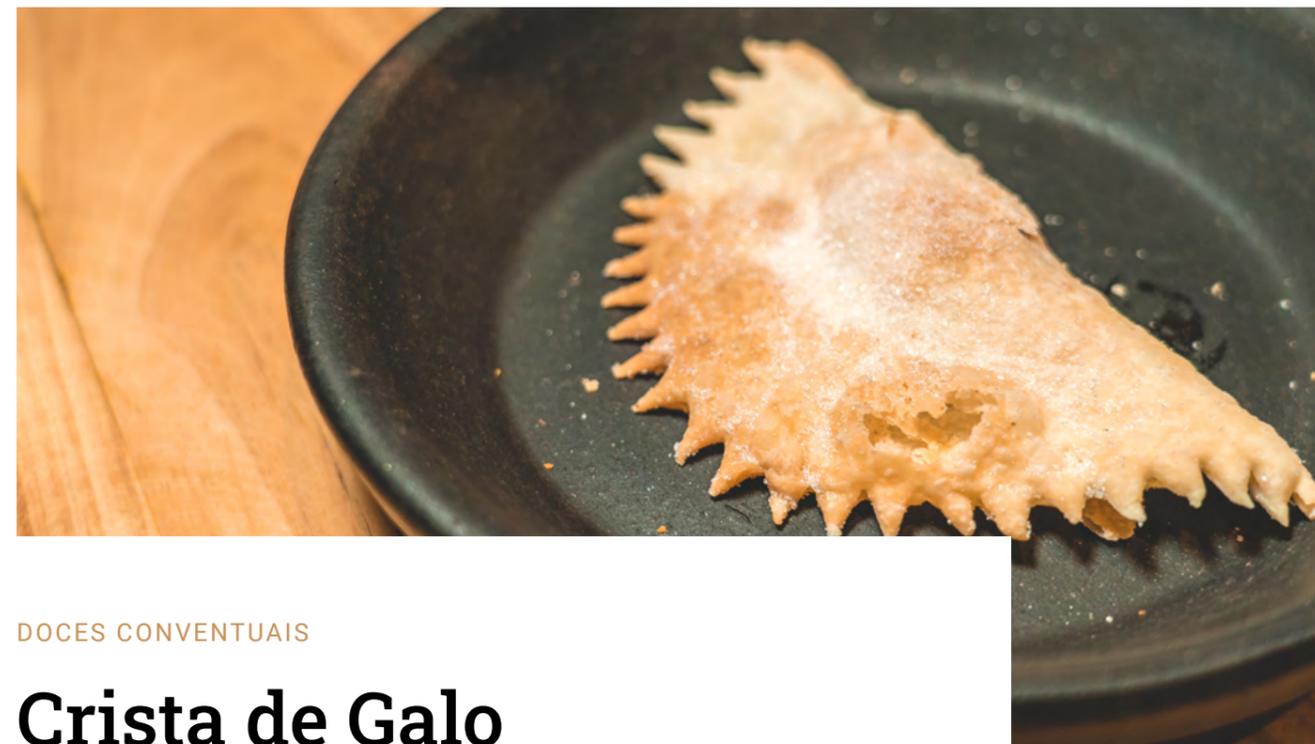
Congelado: 365 dias.
Após confeccionado: 3 dias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto ultracongelado, de formato quadrado, com as pontas unidas ao centro, recheado com doce de abóbora e polvilhado com açúcar em pó.

TAMANHO:

Pito Santa Luzia normal: Peso médio: 80 gr
Pito Santa Luzia mini: Peso médio: 35 gr



DOCES CONVENTUAIS

Crista de Galo

Uma receita secular, com origem no extinto convento de Santa Clara de Vila Real, é uma das especialidades da cidade de Vila Real. Um pastel com formato de meia-lua, outrora chamado de pastel de toucinho cujo nome atual foi ganhando força pela sua semelhança com a crista de um galo. O recheio é feito de ovos e amêndoa envolvido numa massa estaladiça e cortada de maneira artesanal e singular, conferindo-lhe a beleza e delicadeza a que é mestre. Depois da cozedura no forno e prontas, as cristas são polvilhadas com açúcar. A Crista de Galo foi eleita uma das 7 maravilhas doces de Portugal, no concurso nacional promovido pela RTP.



CARACTERIZAÇÃO:

Produto ultracongelado.

INGREDIENTES:

Farinha de TRIGO, água, OVOS, Amêndoa e açúcar, gordura natural e sal. Produtos naturais, sem corantes e nem conservantes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Produto em forma de meia-lua recortada, recheado com a junção de um doce à base de gema de ovos e amêndoa. Trata-se de um doce conventual, elaborado de forma artesanal.

PRAZO DE VALIDADE:

Manter em congelação até 6 meses, após a data do lote. Consumir até 8 dias após a data de descongelamento.

TAMANHO:

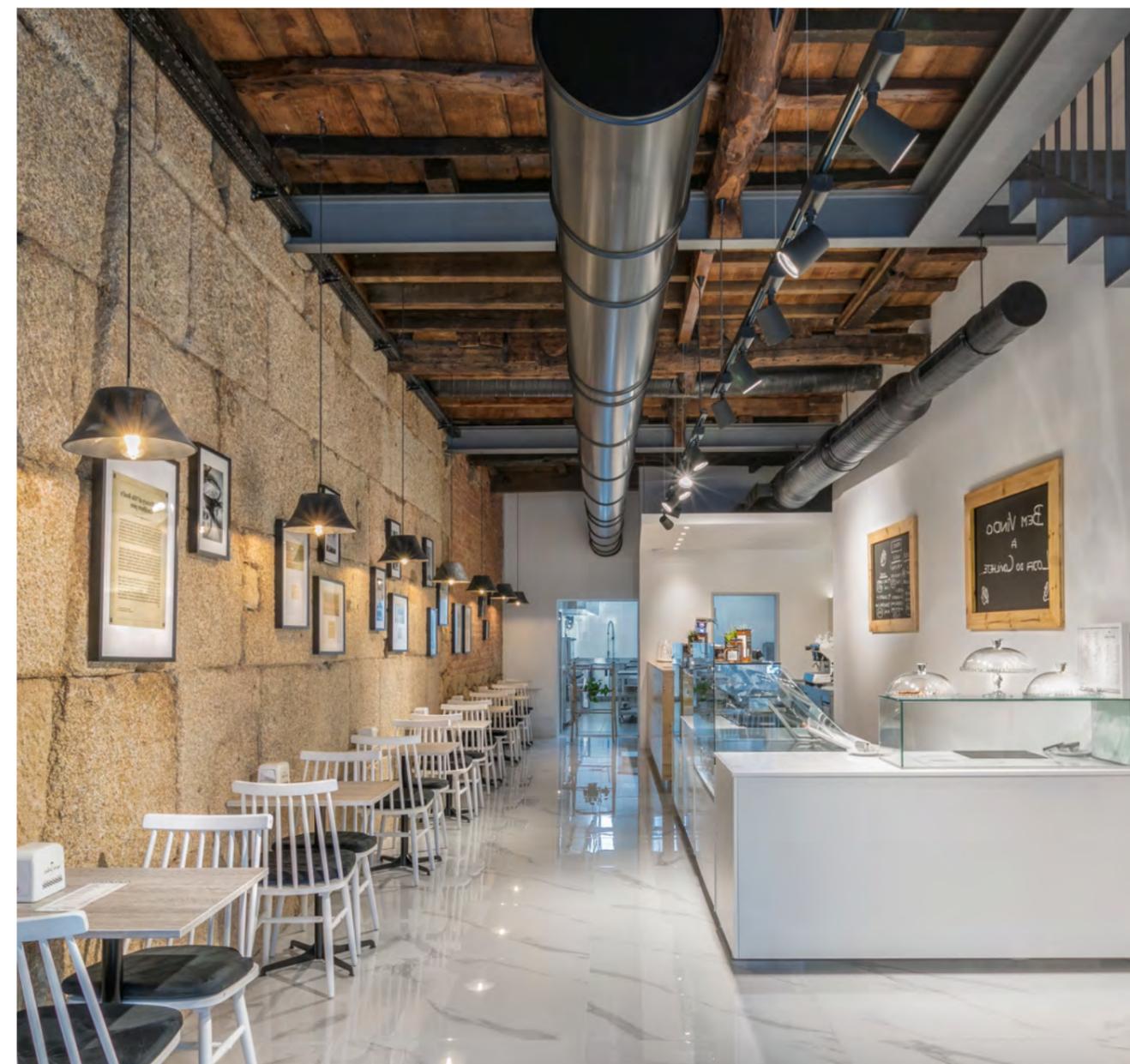
Crista de Galo normal: Peso médio: 34 gr.
Crista de Galo mini: Peso médio: 15 gr.

FORMATO:

Tamanho normal: Caixas de 42 unidades
Tamanho miniatura: Caixas de 150 unidades

Canal Alimentar

Adaptadas ao canal alimentar e à distribuição moderna, as nossas embalagens permitem a degustação dos Covilhetes e do restante portfólio, em casa ou no escritório, de forma cómoda e segura. O nosso formato normal é embalado em 6 unidades, as miniaturas em 12 unidades. Entre em contacto connosco e conheça as nossas soluções, adequadas ao canal alimentar.



Loja do Covilhete

A Loja do Covilhete de Vila Real é um espaço de restauração situado no centro histórico de Vila Real, constituído por dois pisos, onde os Covilhetes, espécie de empadas de carne hoje tão divulgadas e representativas da gastrono-

mia vila-realense são a atração principal. No rés do chão existe um espaço de Cafeteria & Pastelaria onde se podem degustar os deliciosos Covilhetes e conhecer a sua história e evolução. Também é possível degustar os doces conventuais típicos de Vila Real – Pito de Santa Luzia e Cristas de Galo, o famoso Pastel de Nata estaladiço e os saborosos croissants de vinho do porto.

No piso superior da Loja do Covilhete existe um espaço de Tasca & Wine Bar, onde poderá degustar de uma refeição tradicional transmontana, partilhar saborosos petiscos e uma carta de vinhos exclusiva da região do Douro

e Trás-os-Montes. Esta será uma experiência gastronómica imperdível para quem visita a cidade de Vila Real e a região do Douro.

Rua António de Azevedo, nº 60,
Vila Real, Portugal

www.lojadocovilhete.pt



AZEITE

Azeite Virgem Extra

Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas unicamente por processos mecânicos e extraído a frio, distinguindo-se pela excepcional característica organolética e baixa acidez.



ORIGEM:

Portugal (São João da Pesqueira).

CONSUMO:

Ideal para acompanhar uma salada e tempero de refeições, pode ser consumido aquecido em cozinhados, usado para frituras, bem como agente conservador de produtos nomeadamente queijo e enchidos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

É um azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.
Cor: amarelo dourado com tons esverdeados.

PRAZO DE VALIDADE:

Manter ao abrigo da luz e do calor.
Prazo de validade: 24 meses.

VARIEDADES DE AZEITONA:

Cobrançosa: 40%
Verdeal: 40%
Cordovil: 15%
Picual: 5%

ACIDEZ MÁXIMA:

0,3 °

TAMANHO:

250 ml, 500 ml e 5 Lt.





**SOUL &
FLAVORS**

Distribuição de Produtos Regionais, Ida.

Vila Real - Portugal

info@soulflavors.pt

www.soulflavors.pt