



QUINTA DOS INGLESES



Tradição desde 1982

Tradição desde 1982

Os planaltos e colinas de predominância agrícola de Entre-Douro-e-Minho são em tudo semelhantes às paisagens do Sudeste de Inglaterra. Foram estas terras que acolheram, durante algum tempo, visitantes ingleses encorajados pela aliança histórica luso-britânica e por um clima aprazível para viver. Foi o que aconteceu, segundo diz a história, em Caíde, Lousada, onde uma família inglesa se fixou em terras de fértil exploração agrícola.

Nasceu assim a Quinta dos Ingleses, nome que jamais passaria incógnito na região. Apesar do seu interesse, os ingleses nunca chegaram a ser proprietários da Quinta. Esta pertencia à Casa de Alentém, dos Viscondes de Alentém.

Ao longo dos tempos, a Quinta foi passando de dono em dono e aumentando consideravelmente a área inicial.

Atualmente, pertence à família de Abílio Pimenta que continua a apostar no seu desenvolvimento.

A Quinta dos Ingleses, Lda. é uma Agro-Indústria, fundada em 1982.



Tradition since 1982

The highlands and hills of the largely farming region of Entre-Douro-e-Minho make up a landscape in all similar to southeast England. Some English people came to inhabit this area encouraged by the historic alliance between the two countries, who found a hospitable land and an agreeable climate. According to history, this is what happened in Caíde, Lousada, where an English family settled on fertile farmland.

The Quinta dos Ingleses was founded and has since then been a notable estate. Despite their interest, the English tenants never actually purchased the property, which belonged to the House of Alentém, of the Viscounts of Alentém. The Quinta was passed down from one owner to the next, while growing considerably in size. Today, belongs to Abílio Pimenta family, who has invested in its development in a very particular way.

So, the Quinta dos Ingleses, Lda. is a farming company created in 1982.



QUINTA DOS INGLESES



O melhor da Tradição...

QUEIJO CURADO

QI / QI Pequeno

Cured Cheese - QI / QI Small



Queijo QI Curado

Queijo curado, feito com Leite de vaca pasteurizado, pasta semi-mole, cor amarelo clara, com cura de 20 dias. Sabor agradável, aromático, textura macia com poucos olhos. Pesa cerca de 1.150 gr. De fácil digestão este queijo artesanal satisfaz um número crescente de apreciadores como aperitivo, sobremesa ou simplesmente acompanhado por um bom vinho.

Queijo QI Pequeno Curado

Queijo de Leite de vaca pasteurizado, formato redondo, com peso aproximado de 600 gr., cor amarelo claro. De pasta semi-mole com cura de 12 dias, textura macia, muito pouco resistente ao corte, muito sávido, com um perfume subtil, que tanto se adequa como aperitivo, sobremesa ou simplesmente acompanhado por um bom vinho.

Ingredientes: Leite de Vaca, Culturas Lácteas, Coalho, Cálcio e Sal.

Conservação: Entre 3° a 8° C.

Matéria Gordas: +45% -60%

Cured QI Cheese

Semi-soft, light-yellow cured cheese, made from pasteurised cow's milk. Aged for twenty days, it has pleasant flavour and aroma and supple texture with few eyes. Each cheese weighs 1,150 gr. Easily digested, this type of homemade cheese caters for an increasing number of cheese lovers and is appreciated as an appetiser, desert or simply to accompany a good bottle of wine.

Small Cured QI Cheese

Round-shaped, semi-soft, light-yellow cheese made from pasteurised cow's milk, weighing approximately 600 gr. Aged for 12 days, it has a supple texture and is easily sliced. Its subtle, extremely pleasant aroma makes it ideal for an appetiser or a desert.

It also combines well with a fine bottle of wine.

Ingredients: Cow Milk, Milky Cultures, Curd, Calcium and Salt.

Storage: Between 3° and 8°C.

Fat Matter: +45% -60%

QUEIJO FLAMENGO

Bola / Junior / Barra

Flamengo Cheese - Ball / Junior / Bar



Queijo de pasta prensada, não cozida, feito com leite de vaca pasteurizado. Cor vermelha, textura firme, resistente ao corte, pasta semi-dura, com poucos olhos e sabor característico. Pode ser consumido em refeições rápidas à base de sandes, saladas, pratos quentes ou sobremesas.

Ingredientes: Leite de Vaca, Culturas Lácteas, Coalho, Cálcio e Sal.

Conservação: Entre 3° e 8° C.

Matéria Gorda: +45% -60%

Peso:

Bola QI – 1600 gr.

Bola Júnior QI – 500 gr.

Barra QI – 3200 gr.

Made from pasteurised cow's milk by pressing the young curd, red rinded, firm cheese with a more leathery texture, resistant to the cut. It has few eyes and a characteristic flavour. It is ideal for snacks and sandwiches, as well as salads, hot meals and deserts.

Ingredients: Cow Milk, Milky Cultures, Curd, Calcium and Salt.

Storage: Between 3° and 8° C.

Fat Matter: +45% -60%

Weight:

Bola QI – 1600 gr.

Bola Júnior QI – 500 gr.

Barra QI – 3200 gr.

QUEIJO

QI Mistura

Mixture QI Cheese



Queijo curado, feito a partir de leite pasteurizado de vaca e ovelha, apresentando um formato redondo e pasta semi-mole, sendo um queijo com um peso de 600 gr. e cor amarelo claro. O processo de cura prolonga-se ao longo de vinte dias resultando num queijo de textura macia, pouco resistente ao corte e sabor sávido. O facto de resultar de uma mistura de leite de diferente origem, confere-lhe aromas interessantes que se adequa como aperitivo, sobremesa ou simplesmente acompanhado por um bom vinho.

Ingredientes: 75 % Leite de Vaca, 25 % Leite de Ovelha, Culturas Lácteas, Coalho, Cálcio e Sal.

Conservação: Entre 2° e 10° C.

Matéria Gorda: +45% -60%

Peso: 600 gr.

Cured cheese made from pasteurized cow and sheep milk, having a round shape and folder being a semi-soft cheese with a weight of 600 gr. and yellow colour. The healing process extends over a twenty days resulting in a soft texture and sapid flavour. The fact result from a mixture of milk of different origin, gives you interesting flavours to appreciate as an appetiser, desert or simply to accompany a good bottle of wine.

Ingredients: 75 % Cow Milk, 25 % Sheep Milk, Milky Cultures, Curd, Calcium and Salt.

Storage: Between 2° and 10° C.

Fat Matter: +45% -60%

Weight: 600 gr.

QUEIJO

QI Ervas Aromáticas

Herb QI Cheese



A carta de queijos da Quinta dos Ingleses não poderia ficar completa se o mercado gourmet não fosse satisfeito. Assim, a Quinta dos Ingleses apresenta três tipos de queijo de Ervas Aromáticas. A escolha recaiu sobre ervas como orégãos, paprika, e pimenta, resultando em queijos de pasta semi-dura com um paladar elegante e sofisticado.

Ingredientes: Leite de Vaca, Culturas Lácteas, Coalho, Cálcio, Sal.

Conservação: Entre 2° e 10° C.

Matéria Gorda: +45% -60%

Peso: 110 gr., 600 gr.

Queijos/Aromas:

Queijo de Orégãos

Queijo de Paprika

Queijo de Pimenta

The catalogue of the Quinta dos Ingleses cheeses could not be complete if without a gourmet market. So, the Quinta dos Ingleses presents three types of cheese Herbs. The choice fell on herbs like oregano, paprika, and pepper, resulting in cheeses with a semi-hard consistency, palate elegant and sophisticated.

Ingredients: Cow Milk, Milky Cultures, Curd, Calcium, Salt.

Storage: Between 2° and 10° C.

Fat Matter: +45% -60%

Weight: 110 gr., 600 gr.

Herb Cheese:

Oregano Cheese

Paprika Cheese

Pepper Cheese

PUDINS

Ovos / Laranja

pudding - Eggs / Oranje



Os pudins Quinta dos Ingleses encerram os sabores das mais ancestrais receitas.

A cuidadosa seleção dos ingredientes e a riqueza da confeção só são encontrados nos memoráveis doces das nossas avós.

Os valores tradicionais da melhor confeitaria portuguesa numa sobremesa única e requintada.

PUDIM DE OVOS

Ingredientes: Gemas de ovos, açúcar e Vinho do Porto, sem corantes nem conservantes.

Peso: Embalagens de 110gr., 400 gr. e 800 gr. (peso líquido aprox.).

Conservação: À temperatura de 3 a 5° C.

PUDIM DE LARANJA

Ingredientes: Ovos inteiros, açúcar e sumo de laranja, sem corantes nem conservantes.

Peso: Embalagens de 110gr., 400 gr. e 800 gr. (peso líquido aprox.).

Conservação: À temperatura de 3 a 5° C.

The puddings of Quinta dos Ingleses have captured the flavour of century-old recipes.

The careful selection of ingredients and the richness of their making processes can only be found in the unforgettable jams made by our grandmothers.

The traditional values of the best Portuguese confectionery make the exquisite deserts of “Quinta dos Ingleses” a unique product.

EGGS PUDDING

Ingredients: Moan of eggs, sugar and Oporto Wine, no added colorants or preservatives.

Weight: 110gr., 400 gr. and 800 gr. (liquid - approx./package).

Storage temperature: Between 3 and 5°C.

ORANGE PUDDING

Ingredients: Whole eggs, sugar and orange juice, no added colorants or preservatives.

Weight: 110gr., 400 gr. e 800 gr. (liquid - approx./package).

Storage temperature: Between 3 and 5°C.

MARMELADA

Marmalade



Na doçaria tradicional portuguesa, a marmelada não fica de fora. A Quinta dos Ingleses apresenta a sua marmelada de receita caseira, feita a partir dos seus marmelos produzidos ao longo da grande extensão de pomares que povoam as terras envolventes do Rio Sousa.

Ingredientes: Marmelos e açúcar, sem corantes nem conservantes.

Peso: Embalagens de 400 gr.

Conservação: Acondicionar em local fresco, seco e protegido da luz solar.

In traditional Portuguese sweets, marmalade is not out. Quinta dos Ingleses presents his recipe homemade marmalade made from its quinces, produced along the large expanse of orchards that populate the lands surrounding the Sousa River.

Ingredients: Sugar and quince, no artificial colors colours or preservatives.

Weight: 400 gr. packaging.

Conservation: Packaged in a cool place, dry and out of direct sunlight.

Nova Combinação: Marmelada de Coco

New combination: Coco Marmelade

COMPOTAS e GELEIAS

Jams and Jellies



A cuidadosa seleção dos ingredientes e a riqueza da confeção das compotas “Quinta dos Ingleses”, só são encontrados no memoráveis doces das nossas avós.

Os valores tradicionais da melhor confeitaria portuguesa estão presentes em cada um dos potes que a “Quinta dos Ingleses” apresenta à mesa.

Ingredientes: Cada produto, em cada pote, contém 70% de um fruto criteriosamente selecionado, açúcar e limão.

Sem corantes nem conservantes.

Conservação: No frigorífico depois de aberto.

Teor total de açúcar: 30/100.

Peso: Potes individuais com 250 gr. (peso líquido aprox.).

Seleção de frutos: Ameixa, Ananás, Cereja, Manga, Morango, Pêra, Chila, Maçã, Cenoura, Amora, Frutos Silvestres, Abóbora, Pêssego, Tomate, Kiwi, Framboesa, Mirtilo, Figo.

Combinação: Abóbora / Canela; Abóbora / Laranja; Abóbora / Nozes; Abóbora / Amêndoa.

Novas combinações: Frutos Vermelhos; Morango e Hortelã; Morango e Champagne; Morango, Vinho do Porto e Gengibre; Framboesa e Coco; Abacaxi e Hortelã; Laranja, Amêndoa e Gengibre; Laranja e Coco; Laranja, Amêndoa e Hortelã; Abóbora e Noz; Abóbora e Amêndoa; Pêra e Amêndoa; Pêra, Amêndoa, Uvas Sultanas e Vinho do Porto; Maçã e Kiwi; Maçã, Ananás e Hortelã; Maçã e Limão;

The careful selection of ingredients and the richness of their making of jams “Quinta dos Ingleses”, can only be found in the unforgettable jams made by our grandmothers.

The traditional values of the best Portuguese confectionery are present in each of the pots that “Quinta dos Ingleses” features to the table.

Ingredients: Each product, in each pot, has 70% of a fruit especially selected, sugar and lemon.

No added colorants or preservatives (keep refrigerated after opening).

Total sugar content: 30/100.

Weight: Single pots with 250 gr. (liquid approx./package).

Fruit selection: Plum, Pineapple, Cherry, Mango, Strawberry, Pear, Chila, Apple, Carrot, Cranberry, Wild Berries, Pumpkin, Peach, Tomato, Kiwi, Raspberry, Blueberry, Fig.

Combination: Pumpkin / Cinnamon; Pumpkin / Orange; Pumpkin / Walnuts; Pumpkin / Almond.

New combination: Red fruits; Strawberry and Mint ; Strawberry and Champagne; Strawberry; Porto Wine and ginger; Raspberry and Coco; Pineapple and Mint; Orange, Almond and Ginger; Orange and Coco; Orange, Almond and Mint; Pumpkin and Walnut ; Pumpkin and Almond; Pear and Almond; Pear, Almond, Sultana grapes and Porto wine; Apple and Kiwi; Apple, Pineapple and Mint; Apple and lemon;

MEL

Honey



Mel intenso de montanha com floração predominante de castanheiro, 100% natural, sem filtragem ou aquecimento. Conserva integralmente as propriedades originais. Pode cristalizar.

DESCRIÇÃO:

Sem corantes nem conservantes.

Conservação: Depois de aberto, conservar no frigorífico.

Peso: Embalagem 500 gr.

Honey intense with flowering chestnut predominant, without filtering or heating full retains the original properties. Can crystallize.

DESCRIPTION:

No artificial colours or preservatives.

Storage: *After opening, store in refrigerator.*

Weight: *500 gr. Packaging.*

AZEITE

Virgem Extra

Olive Oil



O azeite “Quinta dos Ingleses” é obtido por pressão a frio das melhores e mais selecionadas azeitonas. Distingue-se pelo seu aroma fragrante, por um sabor delicado a fruto fresco e por uma baixa acidez. Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

Produção:

Azeite obtido diretamente de azeitonas unicamente por processos mecânicos.

Composição:

Acidez (%) < 0,5

Índice de Peróxido (meqO₂/Kg) < 20

Ceras (mg/Kg) < 250

Embalagens: 0,250 L; 0,750 L; 2 L; 5L.

The olive oil “Quinta dos Ingleses” is obtained by cold pressing of the best and selected olives. Differs itself by its fragrant aroma, a delicate taste the fresh fruit and low acidity. Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical means.

Production:

Olive oil obtained directly from olives and only by mechanical means.

Composition:

Acidity (%) < 0,5

Peroxide index (meqO₂/Kg) < 20

Waxes (mg/Kg) < 250

Packaging: 0,250 L; 0,750 L; 2 L; 5L.



QUINTA DOS INGLESES



Vinhos com Tradição...

VINHA DOS INGLESES

Verde Branco / Tinto / Espadeiro

Vinha dos Ingleses - Verde White / Red / Rose



Situada numa região consagrada pelos seus vinhos verdes, a Quinta dos Ingleses também contribui para esse sucesso. Fornece vinhos com características ímpares, propostas diversas de frescura e baixo teor alcoólico, numa carta de vinhos de qualidade para as várias alturas de consumo.

FICHA TÉCNICA:

VINHO VERDE BRANCO

Castas: Loureiro, Trajadura e Pedrenã - Arinto; **Cor:** Branca citrina; **Sabor:** Fresco, frutado e arredondado; **Aroma:** Intenso às castas; **Grau alcoólico:** 10,5% vol.

VINHO VERDE TINTO

Castas: Azal Tinto e Vinhão; **Cor:** Retinto / Granada; **Sabor:** Encorpado de taninos, arredondado e com prolongamentos; **Aroma:** Frutado; **Grau alcoólico:** 10,5% vol.

VINHO VERDE ESPADEIRO

Castas: Espadeiro; **Cor:** Rosada aberta; **Sabor:** Ligeiro acidulo fresco, frutado e macio; **Aroma:** Frutado e intenso às castas; **Grau alcoólico:** 10,5% vol.

Located in a region made famous by its Vinho Verde wines, Quinta dos Ingleses has contributed to that renown.

We produce wines of unique characteristics, with different degrees of crispness and low alcohol content, catering a wide variety of tastes.

TECHNICAL DATA:

VINHO VERDE - WHITE

Grape Variety: Loureiro, Trajadura and Pedrenã - Arinto; **Colour:** Citrine; **Taste:** Delicate and fresh, fruity; **Aroma:** Complex and persistent; **Alcohol strength:** 10,5% vol.

VINHO VERDE - RED

Grape Variety: Azal Tinto e Vinhão; **Colour:** Ruby; **Taste:** Structured taste; **Aroma:** Intense to the grape varieties; **Alcohol strength:** 10,5% vol.

VINHO VERDE ESPADEIRO

Grape Variety: Espadeiro; **Colour:** Pale Ruby; **Taste:** Fresh and Fruity; **Aroma:** Intense to the grape variety; **Alcohol strength:** 10,5% vol.

VINHA DOS INGLESES

Douro Tinto

Vinha dos Ingleses - Douro Red



Vinho produzido na Região Demarcada do Douro, em S. João da Pesqueira, a partir de castas tintas. Durante a vinificação, procedeu-se ao desengaço total e suave esmagamento das uvas, seguindo-se a fermentação alcoólica e maceração prolongada em cubas de inox a temperatura controlada de 26°C.

FICHA TÉCNICA:

VINHO - DOURO TINTO RESERVA

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca;

Cor: Retinto;

Sabor: Encorpado, aveludado e complexo;

Aroma: Baunilha;

Grau alcoólico: 14% vol.

Wine produce at "Região Demarcada do Douro" in S. João da Pesqueira from red grapes. During winemaking proceeded to stalking and soft crushing of grapes, followed by alcoholic fermentation and maceration in stainless steel tanks and controlled temperatures of 26°C.

TECHNICAL DATA:

VINHO - DOURO RED RESERVE

Grape Variety: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca;

Colour: Red;

Taste: Velvety and Complex;

Aroma: Vanilla;

Alcohol strength: 14% vol.

VINHOS VERDISA

Verde Branco / Tinto

Verdisa Wines - Verde White / Red



Situada numa região consagrada pelos seus vinhos verdes, a Quinta dos Ingleses também contribui para esse sucesso. Fornece vinhos com características ímpares, propostas diversas de frescura e baixo teor alcoólico, numa carta de vinhos de qualidade para as várias alturas de consumo.

FICHA TÉCNICA:

VINHO VERDISA VERDE BRANCO

Castas: Loureiro, Trajadura e Pedrenã - Arinto;

Cor: Citrina; **Sabor:** Seco; **Aroma:** Frutado;

Grau alcoólico: 9% vol.

VINHO VERDISA VERDE TINTO

Castas: Vinhão e Borraçal; **Cor:** Rubi; **Sabor:** Seco;

Aroma: Frutado; **Grau alcoólico:** 9,5% vol.

Located in a region made famous by its Vinho Verde wines, Quinta dos Ingleses has contributed to that renown. We produce wines of unique characteristics, with different degrees of crispness and low alcohol content, catering a wide variety of tastes.

TECHNICAL DATA:

VINHO VERDISA VERDE - WHITE

Grape variety: Loureiro, Trajadura and Pedrenã - Arinto;

Colour: Citrine; **Taste:** Dry; **Aroma:** Fruity;

Alcohol strength: 9% vol.

VINHO VERDISA VERDE - RED

Grape variety: Vinhão and Borraçal; **Colour:** Ruby;

Taste: Dry; **Aroma:** Fruity; **Alcohol strength:** 9,5% vol.

VINHOS VERDISA

Branco / Tinto / Rosé
Verdisa Wines - White / Red / Rose



A carta de vinhos da Quinta dos Ingleses não poderia ser considerada completa se não apresentasse uma linha de produtos de rápida degustação.

Assim, apresentamos a linha Verdisa, caracterizando-se por ser uma gama de vinhos economicamente competitivos, com grande frescura e potencial para surpreender os mais cépticos.

FICHA TÉCNICA:

VINHO VERDISA BRANCO

Várias castas selecionadas e estagiadas na Quinta dos Ingleses.

Cor: Citrina; **Sabor:** Seco; **Aroma:** Frutado;

Grau alcoólico: 10% vol.

VINHO VERDISA TINTO

Várias castas selecionadas e estagiadas na Quinta dos Ingleses.

Cor: Rubi; **Sabor:** Seco; **Aroma:** Frutado;

Grau alcoólico: 10% vol.

VINHO VERDISA ROSÉ

Várias castas selecionadas e estagiadas na Quinta dos Ingleses.

Cor: Rosada; **Sabor:** Seco adamado; **Aroma:** Frutado;

Grau alcoólico: 10,5% vol.

The wine list of Quinta dos Ingleses not be considered complete if not present a line of quickly tasting products.

Thus, we present the Verdisa line, characterized by a range of wines economically competitive with great freshness and potential to surprise the most skeptical.

TECHNICAL DATA:

VINHO VERDISA - WHITE

Several grape varieties selected and stage at Quinta dos Ingleses.

Colour: Citrine; **Taste:** Dry; **Aroma:** Fruity;

Alcohol Streght: 10% vol.

VINHO VERDISA - RED

Several grape varieties selected and stage at Quinta dos Ingleses.

Colour: Ruby; **Taste:** Dry; **Aroma:** Fruity;

Alcohol Streght: 10% vol.

VINHO VERDISA ROSÉ

Several grape varieties selected and stage at Quinta dos Ingleses.

Colour: Rose; **Taste:** Dry; **Aroma:** Fruity and young;

Alcohol Streght: 10,5% vol.

VINHOS ESPUMANTES

Branco / Rosé

Sparkling Wines - White / Rose



De forma a enriquecer a sua carta de vinhos, a Quinta dos Ingleses promove a oferta de Vinhos Espumantes feitos a partir das melhores castas de Vinho da região do Vale do Sousa. O processo de segunda fermentação alcoólica resulta num vinho espumante fresco e frutado, ideal para harmonizar com variadíssimas ementas gastronômicas bem como as já habituais festas e celebrações.

FICHA TÉCNICA:

VINHO ESPUMANTE BRANCO

Castas: Várias castas selecionadas; **Cor:** Branca Citrina;

Sabor: Fresco e frutado; **Grau alcoólico:** 11,5% vol.

VINHO ESPUMANTE ROSÉ

Castas: Várias castas selecionadas; **Cor:** Rosé;

Sabor: Seco, adamado e frutado; **Grau alcoólico:** 11,5% vol.

In order to enrich our wine list, Quinta dos Ingleses promotes the supply of Sparkling Wines made from the best grapes from the Wine of Vale do Sousa region. The process of second fermentation results in a fresh and fruity sparkling wine, ideal for pairing whit extensive range gastronomic menus as well as the now usual festivities and celebrations.

TECHNICAL DATA:

SPARKLING WINE - WHITE

Grape Variety: Several grape varieties selected; **Colour:** Citrine;

Taste: Dry and Fruity; **Alcohol strength:** 11,5% vol.

SPARKLING WINE - ROSE

Grape Variety: Several grape varieties selected; **Colour:** Rose;

Taste: Dry and fruity; **Alcohol strength:** 11,5% vol.

DESEJO SER CONTACTADO POR UM
COMERCIAL



A F S IMP & EXP

Rua Pedro Homem de Melo 80
44425-167 – Águas Santas –Maia

Telf:+351.91.470 60 47

afsimplifyexp@gmail.com

<http://afsimplifyexp.wixsite.com/afsimplifyexp>