NI Saboreal 01/2021

Parchal, 27 de Junho de 2021

Papa Anzóis ® - As latas regressam ao Barlavento Algarvio

A primeira lata de sardinha produzida em décadas, no barlavento algarvio, tem assinatura Conserveira do Arade e chama-se Papa Anzóis.

Estará pronta para comercialização a partir do dia 27 de Julho de 2021.

A Conserveira do Arade, também conhecida como Saboreal, produziu durante o segundo trimestre de 2021 as primeiras conservas de sardinha em lata do Barlavento Algarvio em anos.

Através desta nova gama de produtos, a empresa aposta na recuperação de uma parte importante da cultura da bacia do Arade. A jovem equipa, cheia de ideias e planos para o futuro, realça o seu gosto pela manualidade dos processos de conservação do pescado.

Manuel Mendes e Vincent Jonckheere acreditam ter encontrado a receita para uma sardinha em lata de elevada qualidade, que conserva todas as suas propriedades gustativas.

“Criamos um produto e uma marca de alta qualidade para as próximas décadas… Através dessa visão a longo prazo, queremos trazer de volta o orgulho conserveiro à bacia do Arade”, refere Vincent Jonckheere.

Manuel Mendes explica que “o nome **Papa Anzóis** ® é inspirado num sítio pertencente à toponímia marinha da costa algarvia. Queríamos homenagear as comunidades piscatórias que ao longo dos anos identificaram os vários bancos de pesca com nomes curiosos. **Papa Anzóis** ®[[1]](#footnote-1) é uma zona que se situa no barlavento.”

A Conserveira do Arade comercializava até então as Petiscadas Saboreal, desfiado de peixe misturado com legumes do Algarve, conservado em frascos de vidro. A conserveira lançou também a gama Familiar, com conservas em frasco de maior dimensão e conteúdo semelhante.

A Conserveira do Arade encontra-se na Zona Industrial do Pateiro, no Parchal, Algarve.

Pode encontrar as conservas ***“*Papa Anzóis** ®***”*** nas melhores lojas e restaurantes, ou no website da empresa em [www.conserveiradoarade.com](http://www.conserveiradoarade.com) .

|  |
| --- |
| Informações: Telefone: +351 916 141 249 | geral@saboreal.pt | www.saboreal.pt |

NI Saboreal 01/2021

Adenda 01 (Produção Conserveira)

# **O segredo está na confeção**

As conservas **Papa Anzóis**® diferenciam-se radicalmente das latas produzidas em grande escala.

A sua produção artesanal, em pequenos lotes controlados, possibilita desenvolver um produto de excelência.

Em vez da pré-cozedura usamos um processo de desidratação, desenvolvido por nós, no intuito de manter as propriedades organoléticas do peixe fresco.

Na produção da **Papa Anzóis**® existe um respeito pelo tratamento dos ingredientes que se nota no resultado rico e de elevada qualidade deste produto*. A matéria prima tal como o seu nome, é oriunda da região do Algarve. A Conserveira do arade aposta na produção com ingredientes adquiridos a produtores locais, garantindo assim a máxima frescura e qualidade da sua matéria prima.*

NI Saboreal 01/2021

Adenda 02 (Marca)

# **Papa Anzóis, o legado da industria conserveira.**

As conservas **Papa Anzois**® surgem do sonho de voltar às raízes históricas da produção conserveira no barlavento algarvio. Reinventando o destino desta industria e os processos de produção, é desenvolvida **uma conserva de qualidade superior** que respeita a integridade dos ingredientes.

A ligação às gentes e à história da região é também uma forma de desenvolver uma marca que consolida o passado, o presente e o futuro da industria conserveira.

O design elegante e distinto da **Papa Anzois**® tem como objetivo criar uma identidade forte e uma ligação intemporal com os consumidores.

1. Ver mapa em anexo. [↑](#footnote-ref-1)