



**Cabaz n.º 1      16,10€/un**

Caixa média

- 1 Marmelada
- 1 Infusão (ou maçã desidratada)
- 1 Queijo saco
- 1 Queijo pequeno (Pimentão ou ESAC)



**Cabaz n.º 2      16,60€/un**

Caixa média

- 1 Infusão (ou maçã desidratada)
- 1 Queijo Piripiri pequeno
- 1 Vinho Agrária (Tinto ou Branco)
- 1 Doce



**Cabaz n.º 3      17,60€/un**

Caixa média

- 1 Infusão (ou mação desidratada)
- 1 Vinho Agrária (Branco ou Tinto)
- 1 Queijo Piripiri médio



**Cabaz n.º 4      18,30€/un**

Caixa média

- 3 Doces
- 1 Marmelada
- 1 Infusão (ou maçã desidratada)



**Cabaz n.º 5      23,80€/un**

**Caixa Grande**

- 1 Marmelada
- 1 Queijo médio ESAC (ou Pimentão)
- 1 Vinho Agrária (Branco ou Tinto)
- 1 Infusão (ou maçã desidratada)
- 1 Doce



**Cabaz n.º 6      27,80€/un**

**Caixa Grande**

- 1 Maçã desidratada (ou Infusão)
- 1 Queijo grande Pimentão (ou ESAC)
- 2 Vinhos Agrária (Tinto e/ou Branco)



**Cabaz n.º 7      32,10€/un**

**Caixa Grande**

- 1 Vinho Agrária (Tinto ou Branco)
- Queijo médio Pimentão (ou ESAC)
- 1 Fatia Queijão (2 anos cura)
- 1 Queijos condimentados em azeite
- 1 Doce
- 1 Infusão (ou maçã desidratada)



**Cabaz n.º 8      39,90€/un**

**1 Caixa Grande**

- 1 Vinho Agrária (Tinto ou Branco )
- 1 Queijo grande ESAC (ou Pimentão)
- 1 Queijo Piripiri pequeno
- 1 Queijo Saco
- 1 Fatia Queijão (1 ano cura)
- 1 Queijos condimentados em azeite.



Caixas	Dimensões larg x comp x alt
<b>Saco pq</b>	Saco em papel kraft liso 23cm x 18cm x 8cm
<b>Saco med</b>	Saco em papel kraft liso 33cm x 24cm x 11cm
<b>Saco Gd</b>	Saco em papel kraft liso 42cm x 32cm x 12cm
<b>Cx1vin</b>	Caixa em cartão cor natural p/uma garrafa, com ou sem janela 9cm x 9cm x 43cm
<b>Cabaz (média)</b>	Caixa cabaz médio em cartão natural 19cm x 35cm x 9cm
<b>Cabaz (grande)</b>	Caixa cabaz grande em cartão natural 28,5cm x 35cm x 9cm



Queijos		Peso aprox.
<b>Queijo ESAC mini, médio e grande</b>	Queijo curado de vaca de casca lavada, meio gordo e de pasta semi-mole. Maturação entre 5 e 8 semanas	250 g, 500g e 1000g
<b>Queijo pimentão mini, médio e grande</b>	Queijo curado de vaca de casca com pimentão (colorau), meio gordo e de pasta semi-mole. Maturação entre 6 e 9 semanas	250 g, 500g e 1000g
<b>Queijão (fatiadas)</b>	Queijo de vaca de casca lavada, semi- gordo, com maturação prolongada (aprox.12 ou 24 meses).	330 g
<b>Queijo saco</b>	Queijo curado de vaca, meio gordo e de pasta semi-dura. Maturação entre 7 e 10 semanas	150g
<b>Q. mistura c/piripiri</b>	Queijo de vaca, com piripiri. Queijo meio-gordo de pasta semi-mole. Maturação entre 6 e 8 semanas	250g e 500g
<b>Queijos em azeite</b>	Queijos de mistura (vaca e cabra) imersos em azeite virgem com ervas aromáticas e pimentas (4 meses)	250g



Vínicos		Volume
<b>Vinho Tinto Agrária</b>	Lote das colheitas de 2023 e 2024, resultante da vinificação das castas Touriga Nacional, Aragonez e Alfrocheiro e de estágio com madeira de carvalho. Produção acompanhada por estudantes de diferentes cursos. Teor alcoólico: 14 % vol.	75 cl
<b>Vinho Branco Agrária</b>	Colheita de 2024, resultante da vinificação de diferentes castas brancas. Produção acompanhada por estudantes de diferentes cursos. Teor alcoólico: 13,5 % vol.	75 cl



Desidratados (infusões e maçã)		Volume aprox.
<b>Maçã desidratada</b>	Maçãs de variedades produzidas no pomar da Agrária, desidratadas por processos naturais.	100cc
<b>Inf. Perpétua Roxa</b>	Composta pela planta aromática "Perpétua Roxa" ( <i>Gompherena globosa</i> ) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
<b>Inf. Príncipe</b>	Composta pela planta aromática "Erva Príncipe" ( <i>Cymbopogon citratus</i> ) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
<b>Inf. Mistura princesa</b>	Composta pelas plantas aromáticas "Erva Príncipe" ( <i>Cymbopogon citratus</i> ) e "Perpétua Roxa" ( <i>Gompherena globosa</i> ) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
<b>Inf. Limonete</b>	Composta pela planta aromática "Limonete" ( <i>Aloysia triphylla</i> ) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
<b>Inf. Mistura lima</b>	Composta pelas plantas aromáticas "Limonete" ( <i>Lippia citrodora</i> ) e "Perpétua Roxa" ( <i>Gompherena globosa</i> ) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
<b>Inf. Lipia</b>	Composta pela planta aromática Erva Cidreira Brasileira ( <i>Lípia alba</i> ) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
<b>Inf. Mistura lipia</b>	Composta pelas plantas aromáticas Erva Cidreira Brasileira ( <i>Lípia alba</i> ) e "Perpétua Roxa" ( <i>Gompherena globosa</i> ) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc



Doces		Peso aprox.
<b>Marmelada (extra)</b>	Marmelada extra. Polpa de marmelo e açúcar. Preparado com 50 g de fruta por 100g de produto final. Teor total de açucares: 65 g por 100 g	500g
<b>Geleia marmelo</b>	Extrato de marmelo e açúcar. Preparado com 50 g de extrato por 100 g de produto final. Teor total de açucares: 65 g por 100 g	250 g
<b>Doce Abóbora</b> <b>Doce Tomate,</b> <b>Doce Curgete</b>	Legume, açúcar, pectina e ácido cítrico. Preparado com 60 g de legume por 100 g de produto final. Teor total de açucares: 65 g por 100 g	250 g
<b>Doce Morango,</b> <b>Doce Framboesa</b>	Fruto, açúcar e pectina. Preparado com 60 g de fruta por 100 g de produto final. Teor total de açucares: 65 g por 100 g	250 g