



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



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



Vínicos		Volume
Vinho Tinto Agrária	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
Vinho Branco Agrária	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.
Maçã desidratada	Maçãs de variedades produzidas no pomar da Agrária, desidratadas por processos naturais.	100cc
Inf. Perpétua Roxa	Composta pela planta aromáticas "Perpétua Roxa" (<i>Gompherena globosa</i>) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
Inf. Príncipe	Composta pela planta aromática "Erva Príncipe" (<i>Cymbopogon citratus</i>) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
Inf. Mistura princesa	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
Inf. Limonete	Composta pela planta aromática "Limonete" (<i>Aloysia triphylla</i>) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
Inf. Mistura lima	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
Inf. Lipia	Composta pela planta aromáticas Erva Cidreira Brasileira (<i>Lípia alba</i>) para preparação de infusão aromática com propriedades medicinais.	100cc
Inf. Mistura lipia	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.
Marmelada (extra)	Marmelada extra. Polpa de marmelo e açúcar. Preparado com 50 g de fruta por 100g de produto final. Teor total de açúcares: 65 g por 100 g	500g
Geleia marmelo	Extrato de marmelo e açúcar. Preparado com 50 g de extrato por 100 g de produto final. Teor total de açúcares: 65 g por 100 g	250 g
Doce Abóbora Doce Tomate, Doce Curgete	Legume, açúcar, pectina e ácido cítrico. Preparado com 60 g de legume por 100 g de produto final. Teor total de açúcares: 65 g por 100 g	250 g
Doce Morango, Doce Framboesa	Fruto, açúcar e pectina. Preparado com 60 g de fruta por 100 g de produto final. Teor total de açúcares: 65 g por 100 g	250 g