



Prova de vinho
28.04.2017
16:00 – 19:00



Newsletter

Edição: Maio 2017

Sugestões:
Couve Portuguesa
Chouriço
Queijo da Serra
Vinho tinto
seleccionado



Sábado , 06.05.
10:00 -14:00
estamos abertos

Dia da Mãe 14.5.



A sopa mais famosa em Portugal: Caldo Verde ¹.

Conteúdo

- ❖ Caldo Verde
- ❖ Prova de vinho 28.04.2017
- ❖ Horário de funcionamento
- ❖ Novos produtos/Sugestões
- ❖ Aprenda Alemão

Caldo Verde

Uma das mais famosas sopas em Portugal é provavelmente o Caldo Verde. Se o Português estão no exterior, têm muitas saudades deste legume. Saiba mais na nossa newsletter e na nossa oferta especial de couve portuguesa que foi semeada para si.

"Caldo verde, é uma sopa do norte de Portugal, que é considerado um dos pratos nacionais. A receita é originária da região do Minho, entre os rios Douro e Minho, na fronteira com a Galiza, a partir do caule e do vinho verde, mas hoje já está generalizada em todo o país"².

¹ Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Caldo_verde.jpg Urheber: Mateus Hidalgo

² Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Caldo_verde

Best of Portugal

"A base é uma forma simples de sopa de batata. A maneira tradicional de preparar, salteia-se uma grande cebola e alho numa panela. Juntam-se batatas cortadas e bastante água. As batatas cozem e forma-se um caldo cremoso.

Durante a cozedura deve ser colocado um chouriço, que é retirado mais tarde e partido em fatias. A sopa terminada é temperada com sal e pimenta. Em seguida, é cortada a Couve Galega em tiras muito finas, junta-se ao caldo e ferve durante alguns minutos. A sopa é servida com as fatias de chouriço, um fio de azeite e uma fatia de broa de milho típica do da região do Minho."

Este ano, temos se um número limitado desta couve que foi semeada e estará pronta a ser plantada por si. A "couve galega" atinge cerca de 1-1,5 m de altura. As maiores poderão ir até uma altura de cerca de 5m.



3

As primeiras plantas estão já disponíveis após duas semanas de terem sido semeadas.



Após cerca de 1 mês estas plantas terão já atingido cerca de 10 cm de altura.



Façam a vossa reserva através do nosso e-Mail, a quantidade é bastante limitada!

³ Quelle:
https://de.wikipedia.org/wiki/Caldo_verde#/media/File:Couve-galega.JPG Urheber: Manuel Anastácio

Best of Portugal

Prova de vinho e azeite

Convidamo-lo para a nossa próxima degustação, onde podem provar o nosso vinho num ambiente internacional.

Nesta prova apresentamos-lhe o vinho branco **Tranquilo Reserva** (Douro Prime). As uvas são cultivadas em Linhares de Ansiães na região do Douro. As castas usadas neste vinho são Viosinho, Arinto e Gouveio; o teor de álcool é de 12,5%.

O vinho tinto **Reguengos Reserva 2014** da região de Reguengos no Alentejo. Este vinho permaneceu durante 12 meses em casco de carvalho francês e é produzido a partir das castas Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira; O teor de álcool é de 14,5%.

Ambos os vinhos Reserva são caracterizados por uma muito boa relação preço-qualidade.

Para finalizar, oferecemos para degustar um vinho do Porto Ferreira **Ruby**.



O Quê: Prova de vinho e azeite – Vinho branco (Tranquilo Reserva), Vinho Tinto (Reguengos Reserva), Vinho do Porto (Ferreira Ruby), Azeite (Extra virgem)

Local: Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien (Eklétricos 1/O)

Quando: Sexta-feira, 28.04.2017 16:00 – 19:00

Horário de funcionamento

O nosso horário de funcionamento normal: **seg-sex das 10:00–13:30 e das 14:30–18:30.**

No Sábado (o primeiro Sábado de cada mês), 06.05.2017, estamos abertos das 10:00 – 14:00h.

Na sexta-feira 26.05.2017 estaremos encerrados.

Sugestões

Chouriça

O frigorífico com enchidos está novamente repleto de bons sabores, chouriço, salpicão presunto,.... Claro que o chouriço é o mais importante para o caldo verde



Best of Portugal

Vinhos Tintos

Após a chegada de novos vinhos, deixamos a nossa sugestão: Mythos e Casal da Coelheira Reserva (ambos do Casal da Coelheira, Tejo) e o vinho tinto Quinta do Todão Reserva 2012 do Douro.



Aprenda alemão connosco

- a água - das Wasser
- a couve - der Kohl
- a planta - die Pflanze
- o presunto - der Speck
- a salsicha - die Wurst
- a terra - die Erde
- o vinho - der Wein

Queijo

Muito conhecidos e apreciados são os nossos queijos cremosos de leite de ovelha. Queijos **Terras Altas, Flor da Estrela e Paiva.**