



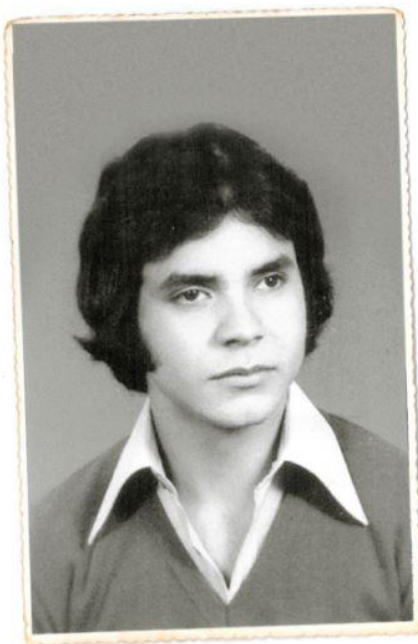
FUMEIRO® DE ARGANIL

Soares & Damião

HISTÓRIA

António Soares e Laurinda Soares conheceram-se em Lisboa, onde nessa altura o António já adquiria experiência na área de carnes no seu primeiro emprego, num talho em Moscavide (Supermercado A. C. Santos, em Moscavide). Passados dois anos casaram e decidiram começar a trabalhar por conta própria e voltar à terra dele, Arganil.

“Com cinco contos compraram um casal de porcos e deram início à criação. Laurinda inventou a receita do chouriço tradicional, o ex-líbris de todos os enchidos produzidos (chouriço lavrador, mouro, paio, salpicão, morcelas, bacon, farinheira). O segredo passa pela escolha das carnes mais magras, o tempero da vinha de alhos, as especiarias e a secagem no fumeiro a lenha com azinho. Laurinda até começou a cultivar o alho e a fazer o vinho para apurar o tempero. O resultado sente-se mal se abre a embalagem e vem o aroma da lenha. Nessa altura, nos anos 1980, Laurinda e António faziam a venda porta a porta e começaram a receber as primeiras encomendas. O chouriço era cortado à mão, numa enchedeira, uma espécie de funil.” (Fonte: <http://visao.sapo.pt/coracao-no-centro-de-portugal/2017-11-24-De-Arganil-com-muito-sabor>)



António Soares e Laurinda Soares – fundadores

Depois da venda porta a porta passaram a participar em feiras gastronómicas, tendo sido a primeira na Feira de Santa Quitéria, bastante conhecida na região de Arganil.

Em 1983 a qualidade da carne rapidamente se tornou conhecida e ganhou reputação, abriram um talho de referência na zona, conhecido por "**Talho Soares**".

Feira de Mont'Alto, Arganil, 1994



Laurinda Soares, com a primeira criação de porcos, Vilarinho do Alva, 1979



António Soares, no seu primeiro emprego – A.C. Santos, Moscavide 1974

A procura dos seus produtos foi aumentando, dando assim origem à necessidade da ampliação da produção e, conseqüentemente a uma melhoria do espaço e das condições para o seu fabrico.

Assim, surge em 1987 a **Salsicharia Soares & Damião, Lda.**, com a marca **Fumeiro de Arganil®**, sendo a marca que mais longe tem levado o nome deste concelho da Beira Serra.

S&D LDA

SALSICHARIA TRADICIONAL FUMEIRO DE ARGANIL

SALSICHARIA SOARES & DAMIAO, LDA.

VILARINHO DO ALVA, POMBERINHO DA BEIRA
TEL: 035 296189 - FAX: 035 296127 3300 ARGANIL

Folheto Publicitário de 1995



**SALSICHARIA
Soares & Damião, Lda.**

Carnes frescas e fabrico de enchidos caseiros
Contrib. n.º 501849173 - Cap. Soc. 2.000.000\$00
Matric. na C. R. C. de Arganil sob o n.º 283
TEL. 035-29189 - FAX 29127

**VILARINHO DO ALVA - POMBEIRO DA BEIRA
3300 ARGANIL**

CÓPIA DO RECIBO N.º 2933

Vilarinho do Alva, 19 de 09 de 1991

Ex. mo(s) Sr. (s) HOTEL PRAXITE
DA SALSICHARIA

V.N.º Cont. 972064303 QUILAS

Quant.	DESIGNAÇÃO	Preço unit.	IVA 5%	IVA 16%
17.55	CHOURICO CASEIRO	85000		14917500
24.8	SALICIAO	95000		2356000
34.8	CHOURICO d. BOFE	50000		1740000
Local de carga.....		Sub-Totais		
Local de descarga.....		Total das mercadorias		
Cerro Metric.....		I.V.A. 5%		
		I.V.A. 16%		
		Total da factura		

Tip. Francisco Castanheira Carvalho & Filhos, Lda - 3300 ARGANIL
Cont. n.º 500976996 - Aut. Min. Desp. de 9-12-97

Recibo de 1994



**SALSICHARIA
Soares & Damião, Lda.**

Carnes frescas e fabrico de enchidos caseiros
Contrib. n.º 501849173 - Cap. Soc. 10.000.000\$00
Matric. na C. R. C. de Arganil sob o n.º 283
TEL. 035-29189 - FAX 29127

VILARINHO DO ALVA - POMBEIRO DA BEIRA
3300 ARGANIL

RECIBO N.º 3705

Vilarinho do Alva, 25 de 04 de 1995
Ex. mo(s) Sr. (s) DIS MESA Jda
V. N.º Cont. 509992794 QUELUA

Quant.	DESIGNAÇÃO	Preço unit.	IVA 5%	IVA 17%
186	CHORIZO TRADICIONAL ARGANIL	85000		15810000
27,2	Salpicão	95000		2584000
49,4	Paninho e Prorriça	25000		1235000
Sub-Totals				19629000
Local de carga: V. ALVA			Hora saída: 19H	
Local de descarga: P. C. Picudo			Hora prov.:	
Carro Matric.:			Total das mercadorias \$	
			I.V.A. 5% \$	
			I.V.A. 17% 33369,00	
			Total da factura 329659,00	

Tp. Francisco Costenheira Carvalho & Filhos, Lda. - 3300 ARGANIL
Cont. n.º 500975996 - Aut. Min. Desp. de 9-12-97

Recibo de 1995



**SALSICHARIA
TRADICIONAL**

SALSICHARIA SOARES & DAMIÃO, Lda.

Vilarinho do Alva - Pombreiro da Beira - 3300 ARGANIL
Tels. (035)296 189 / 296 444 - Fax 296 127



FUMEIRO DE ARGANIL

Exmo(s). Snr(s).

V. E. L. - IND. E COMRCIO DE PRODUTOS D
HOTELARIA, LDA.
RUA ARNALDO FERNANDES DE ALMEIDA, N
5.ª CV-DTA.
2745 QUELUZ

CLIENTE			DOCUMENTO	DATA DE VENCIMENTO	FACTURA	
NÚMERO	VEND.	N.º CONTRIBUINTE			DATA	NÚMERO
01.00283		503464244	RECIBO	03/12/98	03/12/98	0007621
RECEBEMOS:				TOTAL LIQUIDO FACTURA	40,130.00	
CHEQUE N.º:		SI		I. V. A.	4,816.00	
CHEQUE N.º:		SI		TOTAL FACTURA	44,946.00	
				DESCONTO		
				NOTA DE CREDITO N.º		
				TOTAL RECEBIDO		

Recibo de 1998



Paiola tradicional de Arganil

Usa-se o lombo e o lombinho de Porco, que são temperados em vinha de alhos com os respectivos ingredientes.

É cheia em tripas naturais de Porco e depois curada em fumeiros tradicionais (como todos os nossos produtos) utilizando lenha de Azinho.

Recomendamos a Paiola crua, como entrada de qualquer refeição, acompanhada, de preferência, com um bom vinho tinto da nossa Região Demarcada do Dão.

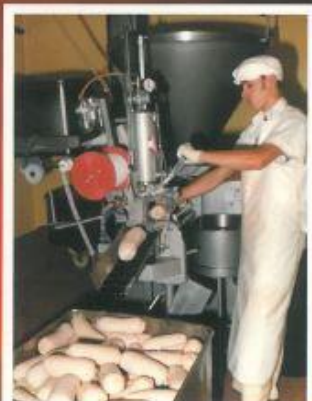


Farinheira tradicional de Arganil

Para fazermos este delicioso enchido, utilizamos farinha de Trigo e Milho, moída através de processos seculares em moinhos de água na Barragem das Fronhas.

É seca em fumeiros tradicionais, e da sua composição fazem parte o sal, a massa de pimentão, a canela, os cominhos, o cravinho, a noz moscada e o piri-piri.

É um enchido com grandes tradições na região de Arganil e que deve ser consumido frito, grelhado ou, claro, no Cozido à Portuguesa. Também é usada para "temperar" as deliciosas e reconfortantes sopas de hortaliça da nossa região.



A partir de 1995 a marca **Fumeiro de Arganil**® passou a ser marca presente nas grandes superfícies tais como no **Grupo Jerónimo Martins, Grupo Sonae e Grupo Auchan**.

Para assinalar os **30 anos da empresa**, em 2017 foi concebido o projeto de **rebranding da marca** de forma a posicioná-la num mercado cada vez mais competitivo. Mantendo a ligação ao tradicional e refletindo "valores como a confiança e a experiência de quem sabe bem-fazer" (Fonte: <https://www.briefing.pt/marketing/39886-m-a-empresta-criatividade-a-fumeiro-de-arganil>)

Esta mudança de imagem, foi aplicada “às novas embalagens, estacionário, site e catálogo de produtos”. (Fonte: <http://www.meiosepublicidade.pt/2017/05/ma-creative-agency-muda-fumeiro-arganil/>).



Evolução do Logo

A Salsicharia Soares & Damião tendo como prioridade a segurança e qualidade alimentar dos seus produtos e garantir uma maior confiança dos seus clientes. Desde 2010 a empresa é certificada de acordo com a **Norma NP EN ISSO 22000: 2005** pela Associação Portuguesa de Certificação (APCER), com base no Sistema HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), (Fonte: http://www.fumeirodearganil.com/artigos/qualidade_92/).

Ao longo destes quase 10 anos de processo e conservação de certificação, foram muitas as exigências legais e ajustes das infraestruturas da unidade fabril, levando a um relevante investimento económico. Contudo podemos afirmar que garantimos que os nossos produtos mantêm as características tradicionais de **32 anos**, oferecendo produtos de excelência no mercado.

Estamos juntos com a APCER para crescer e melhorar ano a pós ano e seguir o mesmo caminho traçado, o de sermos melhores.