

Bracar[®]

DESDE 1988

Charcutaria De Portugal



ISENTO DE GLÚTEN
SIM LACTOSE
ALTO TEOR EM PROTEÍNA
BAIXO TEOR DE Gordura

CATÁLOGO DE PRODUTOS

Desde 1988, a BRACAR afirma-se como referência na produção de charcutaria tradicional portuguesa e fumados de excelência.

Com uma equipa dedicada e um olhar constante sobre a inovação, investimos continuamente na melhoria das nossas estruturas e na aquisição de tecnologia de ponta, garantindo padrões elevados de qualidade e segurança.

Mais de três décadas depois, continuamos a honrar a tradição — com os olhos postos no futuro.

Since 1988, BRACAR has established itself as a benchmark in the production of traditional Portuguese charcuterie and premium smoked meats.

With a dedicated team and a constant focus on innovation, we continuously invest in improving our facilities and adopting cutting-edge technology, ensuring the highest standards of quality and safety.

More than three decades later, we continue to honour tradition — with our eyes set on the future.

Depuis 1988, BRACAR s'impose comme une référence dans la production de charcuterie traditionnelle portugaise et de produits fumés d'excellence.

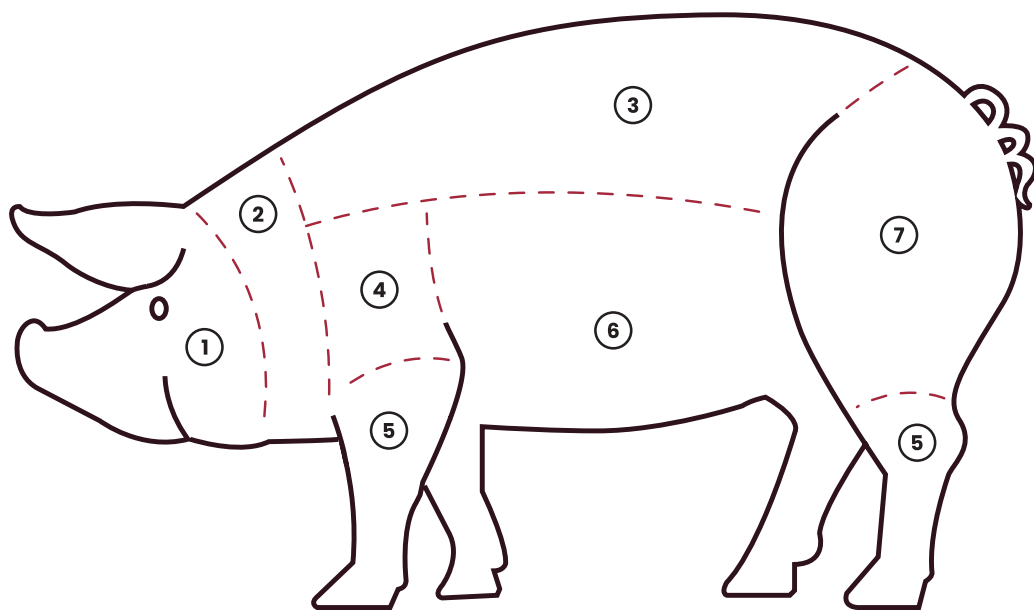
Avec une équipe dévouée et un regard constamment tourné vers l'innovation, nous investissons continuellement dans l'amélioration de nos infrastructures et dans l'adoption de technologies de pointe, garantissant des normes élevées de qualité et de sécurité.

Plus de trois décennies plus tard, nous continuons d'honorer la tradition — tout en gardant les yeux tournés vers l'avenir.



PORCO

PORK / PORC



- 1 **CABEÇA** / HEAD / TÊTE
- 2 **CACHAÇO** / COLLAR / ÉCHINE
- 3 **LOMBO** / LOIN / CARRÉ
- 4 **PÁ** / SHOULDER / ÉPAULE
- 5 **CHISPE** / HOCK / PIED
- 6 **BARRIGA** / BELLY / POITRINE
- 7 **PERNA** / LEG / JAMBON



CHARCUTARIA ENCHIDOS

DELICATESSEN / CHARCUTERIE

O nosso fabrico segue as antigas tradições da charcutaria portuguesa, preservando métodos artesanais que valorizam o sabor autêntico e a qualidade superior. Cada peça é elaborada com tempo, cuidado e respeito pelos processos que definem a verdadeira charcutaria fina.

Our production follows the ancient traditions of Portuguese charcuterie, preserving artisanal methods that enhance authentic flavor and superior quality. Each piece is crafted with time, care, and respect for the processes that define true fine charcuterie.

Notre fabrication suit les anciennes traditions de la charcuterie portugaise, en préservant les méthodes artisanales qui valorisent la saveur authentique et la qualité supérieure. Chaque pièce est élaborée avec temps, soin et respect des processus qui définissent la véritable charcuterie fine.



CHOURIÇO EXTRA

Smoked Sausage Extra / Saucisse Fumée Extra

SC | VC



CHOURIÇO VINHO ARGOLA

Smoked Red Wine Sausage / Saucisse au Vin Rouge Fumée

SC | VC



CHOURIÇO VINHO FINO

Smoked Red Wine Sausage / Saucisse au Vin Rouge Fumée

C/FIO | SC | VC



CHOURIÇO VINHO GROSSO

Smoked Red Wine Sausage / Saucisse au Vin Rouge Fumée

C/FIO | SC | VC



SALPICÃO

Smoked Lean Meat Sausage / Saucisson Fumée

vc



SALPICÃO TRADICIONAL

Traditional Smoked Sausage / Saucisson Traditionnel

vc



CHOURIÇO COLORAU

Paprika Smoked Sausage / Saucisse Fumée au Paprika

c/fio | sc | vc



FARINHEIRA

Portuguese Flour Sausage / Saucisse Portugaise à la Farine

vc | sc



ALHEIRA TRADICIONAL

Alheira Traditional Sausage /
Alheira Saucisse Fumée Traditionnelle

VC | SC



MORCELA FUMADA

Smoked Black Pudding / Boudin Noir

SC | VC



MORCELA FUMADA CORRIDA

Smoked Black Pudding / Boudin Noir

SC | VC



MORCELA FUMADA PICANTE

Spicy Smoked Blood Sausage /
Boudin Noir Épicée

VC



Glutén / Gluten / Gluten

Sulfitos / Sulfites / Sulfites

Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré (0-5°C)

Conservar num local fresco e seco



CHOURIÇO MOURO

"Mouro" Sausage /
Saucisse Fumée "Mouro"

sc | vc



SELEÇÃO GASTRONÓMICA

Gastronomic Selection /
Sélection Gastronomique

vc



MIX FUMEIRO (PEDAÇOS)

Traditional Smoked Meat Mix (Pieces) /
Mélange de Charcuterie Fumée
(Morceaux)

vc



LINGUIÇA COMPRIDA

Thin Paprika Smoked Sausage / Longanisse

vc



LINGUIÇA

Thin Paprika Smoked Sausage / Longanisse

vc



soja / soya / soja



Sulfites / Sulfites / Sulfites



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré (0-5°C)



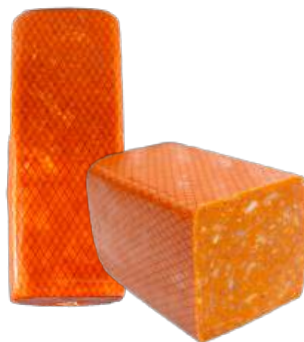
Conservar num local fresco e seco



CHOURIÇO

Large Paprika Smoked Sausage / Grosse Saucisse au Paprika Fumée

VC



CHOURIÇO BARRA

Large Paprika Smoked Bar / Saucisse au Paprika Barre

BR



SALSICHÃO

Large Paprika Smoked Sausage Extra / Grosse Saucisse au Paprika Fumée Extra

VC



soja / soya / soja



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré (0-5°C)



Conservar num local fresco e seco

CHARCUTARIA
PEÇAS FUMADAS
SMOKED CUTS / MORCEAUX FUMÉS

Em Portugal, a técnica de defumar nasceu da necessidade de conservar a carne para os meses de inverno. Com o tempo, tornou-se parte da nossa identidade gastronómica: sabores intensos, aromas ricos e um ritual que atravessa gerações.

In Portugal, smoking began as a way to preserve meat for the long winter months. Over time, it became part of our food identity: bold flavors, rich aromas, and a tradition passed down through generations.

Au Portugal, le fumage est né de la nécessité de conserver la viande pendant les mois d'hiver. Avec le temps, il est devenu une part de notre identité culinaire: des saveurs intenses, des arômes riches et une tradition transmise de génération en génération.



BACON EXTRA



BACON EXTRA INTEIRO

Bacon / Lard Fumé

VC



BACON 1/2 EXTRA

Bacon 1/2 / Lard Fumé 1/2

VC



BACON NACOS EXTRA

Bacon Slices /
Lard Fumé Tranches

VC

BACON CORRENTE



BACON CORRENTE INTEIRO

Bacon / Lard Fumé

VC



BACON 1/2 CORRENTE

Bacon 1/2 / Lard Fumé 1/2

VC



BACON MOLDADO

Bacon Molded / Lard Fumé Moulé

VC



PÁ FUMADA

Smoked Shoulder / Épaule Fumée

vc



PÁ FUMADA 1/2

Smoked Shoulder 1/2 / Épaule Fumée 1/2

vc



PÁ FUMADA NACOS

Smoked Shoulder Slices / Épaule Fumée Tranches

vc



PERNIL FUMADO

Smoked Hock / Jambonneau Fumée

vc



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré (0-5°C)



Conservar num local fresco e seco



CABEÇA FUMADA

Smoked Deboned Head / Tête Sans Os Fumée

VC



UNHAS FUMADAS

Smoked Feet / Ongles Fumées

VC



ORELHAS FUMADAS

Smoked Ears / Oreilles Fumées

VC



Conservar num local fresco e seco



FIAMBRE DA PERNA

COOKED LEG HAM / JAMBON CUIT

Produzido a partir de carne de suíno altamente selecionada, é um clássico da charcutaria portuguesa, leve e versátil. Sem glúten, sem lactose, com alto teor em proteína e com baixo teor de gordura: sabor aliado a bem-estar.

Made from carefully selected pork, it is a Portuguese charcuterie classic, light and versatile. Gluten-free, lactose-free, high in protein and low in fat: flavor combined with well-being.

Élaboré à partir de viande de porc soigneusement sélectionnée, c'est un classique de la charcuterie portugaise, léger et polyvalent. Sans gluten, sans lactose, riche en protéines et faible en matières grasses: la saveur alliée au bien-être.



FIAMBRE DA PERNA

Cooked Leg Ham / Jambon Cuit

BR | PG | PP | QD 1/2

ISENTO DE GLÚTEN

GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN

SEM LACTOSE

LACTOSE-FREE / SANS LACTOSE

ALTO TEOR DE PROTEÍNA

HIGH PROTEIN / RICHE EN PROTÉINES

BAIXO TEOR DE GORDURA

LOW FAT / FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré (0-5°C)



AFIAMBRADOS

COOKED MEAT PRODUCTS /
CHARCUTERIE CUITE

Selecionamos carnes de origem controlada, temperadas com sal, ervas aromáticas e especiarias naturais, segundo receitas que passam de geração em geração. A salmoura e a cozedura são realizadas de forma lenta e rigorosa, permitindo que o sabor se desenvolva em plenitude e que as texturas se tornem delicadas e equilibradas.

We select meats of controlled origin, seasoned with salt, aromatic herbs, and natural spices, following recipes passed down from generation to generation.

The brining and cooking processes are carried out slowly and carefully, allowing the flavor to develop fully and the textures to become delicate and balanced.

Nous sélectionnons des viandes d'origine contrôlée, assaisonnées de sel, d'herbes aromatiques et d'épices naturelles, selon des recettes transmises de génération en génération.

La saumure et la cuisson sont réalisées lentement et avec rigueur, permettant aux saveurs de se développer pleinement et aux textures de devenir délicates et équilibrées.



MORTADELA

Mortadella / Mortadelle



MORTADELA COM AZEITONAS

Mortadella With Olives / Mortadelle Aux Olives



FIAMBRE SANDWICH

Sandwich Cooked Ham / Jambon Cuit Sandwich



soja / soya / soja

Sulfitos / Sulfites / Sulfites

Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré (0-5°C)



BARBECUE

Com um sabor marcante e textura suculenta, os produtos barbecue BRACAR foram pensados para os verdadeiros amantes de grelhados. Com um toque especial e preparados para realçar o sabor da carne, são ideais para churrascos em família, refeições descontraídas ou momentos de puro prazer à mesa.

With a bold flavor and juicy texture, BRACAR barbecue products were created for true grill lovers. With a special touch and prepared to enhance the taste of the meat, they are perfect for family barbecues, relaxed meals, or moments of pure pleasure at the table.

Avec une saveur prononcée et une texture juteuse, les produits barbecue BRACAR ont été conçus pour les vrais amateurs de grillades. Avec une touche spéciale et préparés pour sublimer le goût de la viande, ils sont idéals pour les barbecues en famille, les repas décontractés ou les instants de pur plaisir à table.



CHOURIÇO CRIOULO

Barbecue Smoked Sausage /
Saucisse Barbecue

VC



CHOURIÇO CRIOULO PICANTE

Barbecue Spicy Smoked
Sausage / Saucisse Bar-
becue Épicée

VC



CHOURIÇO CRIOULO MINI

Barbecue Smoked Mini
Sausage / Mini Saucisse
Barbecue

VC



SALSICHA FRESCA

Fresh Sausage / Saucisse Fraîche

CV



SALSICHA FRESCA PICANTE

Spicy Fresh Sausage / Saucisse Fraîche Épicée

CV



Leite / Milk / Lait



Conservar num local fresco e seco



Bracar
Premium

A arte da charcutaria portuguesa eleva-se à sua expressão mais nobre. Nesta linha premium, cada produto é o resultado de um saber transmitido de geração em geração, onde a escolha das melhores carnes, o tempero equilibrado e o tempo certo de cura se unem para criar peças de sabor excepcional.

The art of Portuguese charcuterie reaches its finest expression. In this premium line, each product is the result of knowledge passed down through generations — where the selection of the best meats, balanced seasoning, and perfect curing time come together to create pieces of exceptional flavor.

L'art de la charcuterie portugaise atteint ici sa plus noble expression. Dans cette gamme premium, chaque produit est le fruit d'un savoir transmis de génération en génération, où le choix des meilleures viandes, l'assaisonnement équilibré et le temps de séchage parfait s'unissent pour créer des pièces d'une saveur exceptionnelle.



SALPICÃO DO CACHAÇO

Pork Neck Sausage /
Saucisson de Cou de Porc

VC



PAIO YORK

York Sausage /
Filet D'York Fumé

VC



PAIO DO LOMBO

Smoked Loin Sausage /
Saucisse de Longue de Porc

VC



Sulfitos / Sulfitos / Sulfites



Conservar num local fresco e seco



LEITÃO

SUCKLING PORK / PORCELET
COCHINILLO / MAIALINO

O leitão assado é muito mais do que um prato: é uma tradição secular que reúne famílias e amigos à mesa. Assado lentamente em forno de lenha, com pele estaladiça e carne tenra, é um ritual de celebração que representa o melhor da nossa hospitalidade.

Portuguese roast suckling pig is more than a dish: it is a centuries-old tradition that brings families and friends together at the table. Slowly roasted in a wood-fired oven, with crispy skin and tender meat, it is a ritual of celebration that embodies the best of our hospitality.

Le cochon de lait rôti est bien plus qu'un plat: c'est une tradition séculaire qui réunit familles et amis autour de la table. Longuement rôti au four à bois, avec une peau croustillante et une chair tendre, c'est un rituel de fête qui incarne le meilleur de notre hospitalité.



LEITÃO TRADICIONAL

Whole Suckling Pork / Cochon de Lait Entier

vc

LEITÃO BÍSARO

SUCKLING BÍSARO PORK / COCHON DE LAIT BÍSARO



LEITÃO BÍSARO



Nas aldeias rurais do Norte de Portugal, onde a tradição e a qualidade se entrelaçam, guardava-se um segredo ancestral: o Porco Bísaro. Uma raça única, cuja origem se perde no tempo, hoje celebrada como joia da cultura culinária portuguesa e ingrediente de excelência apreciado pelos maiores chefs.

In the rural villages of Northern Portugal, where tradition and quality intertwine, an ancestral secret was kept: the Bísaro pig. A unique breed whose origins are lost in time, now celebrated as a jewel of Portuguese culinary culture and a prized ingredient among renowned chefs.

Dans les villages ruraux du Nord du Portugal, où tradition et qualité se mêlent, était gardé un secret ancestral: le porc Bísaro. Une race unique dont l'origine se perd dans le temps, aujourd'hui célébrée comme un joyau de la culture culinaire portugaise et ingrédient d'excellence apprécié des grands chefs.



LEITÃO BÍSARO

Whole Suckling Pork "Bísaro" /
Cochon de Lait "Bísaro" Entier

VC



LEITÃO BÍSARO ASSADO DESFIADO

Shredded Roast Suckling Pork "Bísaro" /
Cochon de Lait "Bísaro" Rôti Effiloché

CV



BANHA DE PORCO BÍSARO

Lard "Bísaro" / Saindoux "Bísaro"

CV 220g



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré



Congelado / Frozen / Congelé

Uma linha criada a pensar nos profissionais, que alia qualidade e sabor ao melhor custo-benefício. Soluções práticas para rentabilizar e economizar, sem comprometer a confiança nem o sabor.

A range designed for professionals, combining quality and flavor with the best value for money.
Practical solutions to maximize profitability and savings, without compromising trust or taste.

Une gamme conçue pour les professionnels, alliant qualité et saveur au meilleur rapport qualité-prix.
Des solutions pratiques pour optimiser la rentabilité et l'économie, sans compromis sur la confiance ni sur le goût.



FIAMBRE

Cooked Ham / Jambon Cuit

PG | PP | BR



FIAMBRE SANDWICH

Sandwich Cooked Ham /
Jambon Cuit Sandwich

BR



FILETE AFIAMBRADO

Rolled Ham / Jambon Roulé



FILETE AFIAMBRADO C/ ALHO

Rolled Ham With Garlic /
Jambon Roulé À L'Ail



soja / soya / soja



leite / milk / lait



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré



CHOURIÇO COLORAU

Paprika Smoked Sausage / Saucisse Fumée au Paprika

SC | VC | C/FIO



CHOURIÇO COLORAU PICANTE

Paprika Smoked Sausage /
Saucisse Fumée au Paprika Épicée

SC | VC | C/FIO



CHOURIÇO VINHO CORRENTE

Smoked Red Wine Sausage /
Saucisse au Vin Rouge Fumée

SC | VC | C/FIO



CHOURIÇÃO BARRA

Large Paprika Smoked Bar / Saucisse au Paprika Barre

BR

- soja / soya / soja
- Sulfitos / Sulfites / Sulfites
- Refrigerado / Refrigerated / Réfrigéré (0-5 °C ou -18 °C)
- Conservar num local fresco e seco

MIUDEZAS COZIDAS
PORK OFFAL PRODUCTS /
SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES DE PORK

Sabores de antigamente, herança viva da gastronomia portuguesa.

As miudezas — como o sangue cozido, as tripas enfarinhadas e o bucho — refletem a arte de aproveitar tudo, com respeito pelo animal e pela tradição. Receitas regionais que atravessam gerações, preservando o sabor genuíno das nossas origens.

Flavors of the past, a living heritage of Portuguese gastronomy.

Offal products — such as cooked blood, flour-dusted tripe, and stuffed stomach — reflect the art of using everything with respect for the animal and for tradition. Regional recipes passed down through generations, preserving the genuine taste of our origins.

Saveurs d'autrefois, véritable héritage de la gastronomie portugaise.

Les abats — tels que le sang cuit, les tripes farinées ou la panse farcie — illustrent l'art d'utiliser chaque partie de l'animal, dans le respect de la tradition. Des recettes régionales transmises de génération en génération, préservant l'authenticité de nos origines.



SANGUE COZIDO

Cooked Pork Blood /
Sang de Porc Cuit

VC



TRIPA ENFARINHADA

Cornmeal Blood Sausage /
Boudin à la Farine de Maïs

VC



BUCHO COZIDO

Cooked Pork Stomach / Stomac de Porc Cuit

VC





FUNDIDOS

RENDERED FATS / GRAISSES FONDUES

A banha fundida BRACAR é produzida a partir de gordura de porco cuidadosamente tratada, oferecendo um produto de cor clara, sabor tradicional e elevada pureza. Essencial na confeção de pratos típicos portugueses, confere um toque autêntico e delicioso a qualquer receita.

BRACAR rendered lard is made from carefully processed pork fat, delivering a light-colored product with a traditional flavor and high purity. Essential in the preparation of typical Portuguese dishes, it adds an authentic and delicious touch to any recipe.

La graisse fondue BRACAR est produite à partir de graisse de porc soigneusement traitée, offrant un produit de couleur claire, au goût traditionnel et d'une grande pureté. Essentielle dans la préparation des plats typiques portugais, elle apporte une touche authentique et savoureuse à toute recette.



BANHA DE PORCO

Lard / Saindoux

CV 220g | 1kg | 5kg | 10kg | 20kg



Saiba mais:

