



DESCUBRA OS SABORES DO ALGARVE

UMA EXPERIÊNCIA REPLETA DE PRAZERES EM TODOS OS SENTIDOS!



Cofinanciado por:

WWW.NERA.PT

LINKEDIN.COM/COMPANY/NERA-ASSOCIACAO-EMPRESARIAL

FACEBOOK.COM/NERA.PT

nera
 ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL
 DA REGIÃO DO ALGARVE

NÃO PERCA
A OPORTUNIDADE
DE VIVENCIAR
OS AUTÊNTICOS
SABORES
E AS INCRÍVEIS
OPORTUNIDADES
QUE O **ALGARVE**
TEM PARA OFERECER.

VENHA DELICIAI-SE
E DESCOBRIR UM MUNDO
DE **POSSIBILIDADES!**

VISITE O CATÁLOGO DIGITAL



catalogos.internacionalizarmaisalgarve.pt





Não deixe de conhecer também os rios e a deslumbrante **Ria Formosa**, uma reserva natural com 60 km e dos seus deliciosos frutos do mar.

A zona costeira que se estende por cerca de 200 km, dá acesso a peixe fresco de qualidade única e reconhecida internacionalmente, temperado com o **sal e flor de sal de excelência** que aqui se produz, um produto *premium* da gastronomia gourmet.

Para além das deslumbrantes praias, campos de golfe e hotéis de classe mundial, encontra um mundo de oportunidades à sua espera na **gastronomia**.

Conheça uma variedade única de produtos **exclusivos e inovadores**, ligados a saberes culinários ancestrais, que vão despertar os seus sabores mais refinados.



Descubra **receitas tradicionais** que são verdadeiros tesouros da **dieta mediterrânica**, refletindo a identidade cultural da região através do paladar.

A qualidade dos ingredientes locais proporciona uma experiência **premium**, onde cada prato é preparado com cuidado e dedicação, demonstrando o compromisso com a **excelência gastronómica**.

Nesta região também são produzidos vinhos **únicos e surpreendentes**, com enorme potencial e tradição, como a casta autóctone **Negra Mole** que tem vindo a ganhar cada vez mais amantes na área vitivinícola.

As técnicas de cultivo transmitidas de geração em geração conferem a estes vinhos um caráter **distintivo e inigualável**, que cativa os paladares mais exigentes.



Os pomares de citrinos e os de sequeiro, como a amêndoa e o figo existentes no Algarve desempenham um papel fundamental na **doçaria** da região, conferindo sabores tradicionais aos doces locais.

Estes ingredientes únicos, combinados com a paixão e o saber-fazer dos produtores locais, tornam a doçaria algarvia uma verdadeira **experiência gastronómica** que reflete a autenticidade da região.



A alfarroba, conhecida como o “ouro negro” do Algarve, é um **superalimento versátil** e altamente nutritivo.

A sua presença na culinária local oferece opções saudáveis e deliciosas que vão encantar o seu palato.

