# AROMAS4U

*Os Sentidos da Nossa Terra*

# Os nossos produtos

Num mundo de grandes elementos e de interessantes singularidades e num lugar onde tudo cabe e muito passa despercebido, há aromas que jamais serão esquecidos.
Os Aromas 4U vão perdurar na sua memória e vão despertar-lhe os sentidos.
Faça uma pausa e reconheça a excelência d'Os Sentidos da Nossa Terra, com os Aromas 4U.
Quando falamos de excelência, sabemos bem do que falamos. É acima de tudo uma vocação.

1 VINHO DOURO RESERVA

No coração do Cima Corgo (Tua), nasce o vinho Aromas4u que estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americano. Um vinho com cor rubi intensa, aroma a frutos vermelhos e notas de hortelã e especiarias. Taninos evidentes envoltos de uma estrutura sólida, tornam o vinho carnudo e com um final de boca persistente.

DOURO RED WINE RESERVE

In the heart of Cima Corgo (Tua), the Aromas4u wine was born and aged for 9 months in French and American oak barrels. A wine with an intense ruby color, the aroma of red fruits and notes of mint and spices. Evident tannins wrapped in a solid structure, make the wine fleshy and with a persistent finish.

-

2 VINHO DOURO DOC

Resultante das principais castas do Douro este é um vinho elegante e versátil, uma escolha para o seu dia-a-dia. Um vinho jovem com aroma a framboesa e ameixa, bom volume e um final de boca que revela a sua aptidão gastronómica. Ideal para acompanhar todo o tipo de aves, carnes variadas, fumeiros e queijos.

DOURO RED WINE DOC

Resulting from the main Douro's grape varieties, this wine is elegant and versatile, a great choice for your day-to-day. A young wine with a raspberry and plum aroma, good volume and an aftertaste that reveals its gastronomic aptitude. Ideal to accompany all types of poultry, varied meats, smokehouses, and cheeses.

-

VINHO VERDE ESCOLHA

3 Este vinho provém de uvas das castas Loureiro, Alvarinho e Trajadura . A sua leveza e suavidade aromática de fruta citrina e tropical contrastam com a sua personalidade. É um vinho leve, simples mas muito expressivo que é agradável e fresco na boca! Presença imperativa em momentos especiais, harmonizando na perfeição com peixe, carnes de aves, comida asiática ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de Verão.

"VINHO VERDE" – GREEN WINE

This wine originates from the following grape varieties: Loureiro, Alvarinho and Trajadura. Its lightness and aromatic softness of citrus and tropical fruit contrast with its personality. It is a light, simple but very expressive wine that is pleasant and fresh in the mouth! Imperative presence in special moments, harmonizing perfectly with fish, poultry meat, Asian food or a fresh salad. It is perfect for a summer aperitif.

VINHO ALVARINHO EDIÇÃO LIMITADA

Este é um vinho peculiar! De cor amarelo citrino com laivos esverdeados deixa um aroma de média intensidade que lembra lima, marmelo e maça, onde exaltam as notas minerais e flores brancas. A delicadeza do nariz rebate-se na boca pela sua textura sedosa com sabor complexo e harmonioso, que resulta num final de boca longo e persistente.

ALVARINHO WHITE WINE - LIMITED EDITION

This is a peculiar wine! Citrus yellow with greenish hints in color. It leaves a medium intensity aroma reminiscent of lime, quince, and apple, where the mineral notes and white flowers exalt. The delicacy of the nose is reflected in the mouth by its silky texture with a complex and harmonious flavor, which results in a long and persistent finish.

AZEITE EXTRA VIRGEM SELECTION

Um azeite com origem numa seleção criteriosa de azeitonas das variedades Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana obtido unicamente por processos mecânicos. Este apresenta um aroma fresco, a erva e maçã, ligeiramente picante, com um final de boca bastante equilibrado e suave.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SELECTION

An olive oil originating from a careful selection of olives of the Cobrançosa, Madural and Verdeal Transmontana varieties obtained solely by mechanical processes. It has a fresh, herb and apple aroma, slightly spicy, with a very balanced and smooth finish.

AZEITE EXTRA VIRGEM

Um azeite equilibrado e de acidez baixa com uma notável sensação de verde, amargo e picante. Um azeite de categoria superior, obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. Este processo de extração mantém todas as suas propriedades e componentes

EXTRA VIRGIN ILIVE OIL

A balanced and low acidity olive oil with a remarkable green, bitter and spicy sensation. A superior category olive oil, obtained directly from olives, solely by mechanical processes. This extraction process maintains all of its properties and components.

-

QUEIJO PRESTIGE

Queijo mistura (ovelha, cabra e vaca) fabricado com leite exclusivamente produzido na região da Covilhã – Cova da Beira. Um queijo pouco amanteigado, de cor amarelo palha, sabor suave e tipicamente estruturado.

PRESTIGE CHEESE

Mixed cheese (sheep, goat, and cow) made with milk exclusively produced in the region of Covilhã - Cova da Beira. A slightly buttery cheese, straw yellow in color, with a mild flavor and typically structured.

-

QUEIJO AÇORES

Queijo de fabrico artesanal com leite cru de vaca, fabricado nos Açores – Ilha do Faial. Um queijo muito amanteigado (pasta mole), de cor amarelo palha, sabor suave e distinto por ser produzido apenas com leite de vacas autóctones.

AZORES CHEESE

Artisanal cheese made with raw cow's milk, made in the Azores - Faial Island. A very buttery cheese (soft paste), straw yellow in color, with a mild and distinct flavor because it is produced only with milk from native cows.

MEL

Mel multifloral de textura delicada e aroma suave com predominância de eucalipto, urze e castanheiro. A sua autenticidade foi preservada por uma criteriosa seleção dos quadros operculados das alças da colmeia de forma sustentada para que o processo de extração esteja em sintonia e respeito pela Natureza.

HONEY

Multifloral honey with a delicate texture and soft aroma with predominance of eucalyptus, heather, and chestnut. Its authenticity was preserved by a careful selection of the hinged handles of the hive loops in a sustained way so that the extraction process is in harmony and respect for Nature.

PATE DE AEITONAS VERDES COM ALCAPARRAS OU NOZES

Processamento manual de azeitonas verdes combinadas com alcaparras ou nozes. O processo garante textura e crocância à pasta aromatizada mas sem mascarar na totalidade a alta qualidade da matéria-prima. O único conservante utilizado é o azeite extra virgem.

PATE OF GREEN AEITONES WITH CAPTURES OR NUTS

Manual processing of green olives combined with capers or nuts. The process guarantees texture and crispness to the flavored paste, but without completely masking the high quality of the raw material. The only preservative used is extra virgin olive oil.

-

CONSERVA DE FILETES DE ATUM EM AZEITE PICANTE COM PICKLES

O atum é dos peixes preferidos em todo o mundo, pelo seu excelente sabor e textura, mas também pelo elevado teor proteico. Nesta conserva o atum é leve e delicioso, produzido em filetes de forma totalmente manual. O molho de azeite picante com pickles enaltece o peixe e vicia o paladar.

PRESERVATION OF TUNA FILLETS IN SPICY OLIVE OIL WITH PICKLES

Tuna is one of the favorite fish worldwide, for its excellent flavor and texture, but also its high protein content. In this canned tuna, it is light and delicious, produced in fillets entirely manually. The spicy olive oil sauce with pickles enhances the fish and adds to the palate.

-

CONSERVA DE SARDINHA COM TOMATE, PEPINO E MALAGUETA

Elaborada a partir da autêntica sardinha do Atlântico de acordo com o método tradicional português. As sardinhas são selecionadas e preparadas à mão, pré-cozidas a vapor e quando enlatadas são regadas com azeite. À lata é adicionado tomate pelado, pepino e malaguetas inteiras.

PRESERVATION OF SARDINES WITH TOMATO, CUCUMBER AND MALAGUETA

Made from authentic Atlantic sardines according to the traditional Portuguese method. Sardines are selected and prepared by hand, pre-cooked with steam and when canned, they are drizzled with olive oil. To the can is added peeled tomatoes, cucumbers, and whole chilies.

COMPOTAS ARTESANAIS

As compotas Aromas4u resultam de um querer em encontrar sabores e texturas de outros tempo! São de uma forma simples um jeito de alcançar memórias e momentos. Para serem o mais tradicionais possível, as compotas são produzidas de forma totalmente artesanal, sem a utilização de qualquer aditivo ou conservante. Nesta produção privilegiamos a utilização de fruta madura, colhida na época e com um cultivo natural.

HANDICRAFT JAMS

Aromas4u jams are the result of a desire to find flavors and textures from other times! They are a simple way to achieve memories and moments. To be as traditional as possible, the jams are produced entirely by hand, without resorting to any additives or preservatives. In this production, we favor the use of ripe fruit, harvested at the right season and with natural cultivation.

CHOCOLATE

Chocolates obtidos pela combinação entre o chocolate belga Callebaut e os produtos Aromas4u. Uma caixa de doze bombons recheados com uma ganache de três variedades diferentes:

Bombom de Azeite Virgem Extra Selection
Bombom de Vinho Douro Reserva
Bombom de Vinho Verde

CHOCOLATE

Chocolates obtained by combining Belgian Callebaut chocolate and Aromas4u products. A box of twelve chocolates filled with a ganache of three different varieties:

Extra Virgin Olive Oil Selection
Douro Red Wine Reserve
Vinho Verde

PURES DE FRUTA

Os purés de fruta são elaborados 100% com fruta de alta qualidade, selecionada na sua maturação ideal sendo posteriormente transformada por processos inovadores que nos permitem obter um puré intacto ao nível do sabor e da textura. Por ser um produto 100% natural tem um alto teor de fibra, apenas contem os açucares naturais da fruta, não tem corantes nem conservantes, lactose ou glúten.

FRUIT PURES

The fruit purees are made 100% with high-quality fruit, selected in their ideal ripeness and subsequently transformed by innovative processes that allow us to obtain an intact puree in terms of flavor and texture. As it is a 100% natural product it has high fiber content, it only contains the natural sugars of the fruit, it has no dyes or preservatives, lactose or gluten.

# Os nossos conjuntos

**Cabaz #1**

Vinho Douro Colheita; Vinho Verde Escolha; Compota Artesanal; Queijo Prestige; Azeite Virgem Extra.

**Cabaz #2**

Vinho Douro Colheita; Vinho Verde Escolha; Compota Artesanal;
Queijo Prestige; Azeite Virgem Extra; Bombons de chocolate.

**Cabaz #3**

Vinho Douro Colheita; Vinho Verde Escolha; Compota Artesanal; Queijo Prestige; Azeite Virgem Extra; Mel; Paté de Azeitona Verde com nozes e ervas; Bombons de Chocolate.

**Cabaz #4**

Vinho Douro Reserva; Vinho Verde Alvarinho Edição Limitada; Compota Artesanal; Queijo Prestige; Azeite Virgem Extra; Paté de Azeitona Verde com Alcaparras e com nozes e ervas; Bombons de Chocolate.

**Cabaz #5**

Vinho Douro Reserva; Vinho Verde Alvarinho Edição Limitada; Mel; Azeite Virgem Extra Selection;
Paté de Azeitona Verde com Alcaparras e com nozes e ervas; Compota Artesanal; Queijo Prestige.

**Cabaz #6**

Vinho Douro Colheita; Vinho Verde Escolha; Compota Artesanal; Azeite Virgem Extra Selection;
Paté de Azeitona Verde com Alcaparras.

**Cabaz #7**

Vinho Douro Reserva; Vinho Verde Alvarinho Edição Limitada; Azeite Virgem Extra Selection;
Compota Artesanal de Abóbora e de Framboesa; Queijo Prestige; Bombons de Chocolate.

**Cabaz #8**

Mel; Azeite Virgem Extra Selection; Paté de Azeitona Verde com Alcaparras e com nozes e ervas;
Compota Artesanal; Queijo Prestige; Bombons de Chocolate.

AROMAS4U

-

comercial@aromas4u.pt
258 742 622
www.aromas4u.pt