



# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

[www.champscharcutaria.com](http://www.champscharcutaria.com)

- **SOBRE** .....pág 1

- **LINGUIÇAS**

Fresca.....pág 2

Toscana

Picante

Frango

Defumada.....pág 3

Calabresa

- **DEFUMADOS**

Costelinha.....pág 4

Frango.....pág 4

Dourada.....pág 4

Bacon.....pág 5

Coppa.....pág 5

- **MATURADOS**

Salami Milano.....pág 6

Coppa/Cachaço.....pág 7

- **OUTROS**

Hambúrguer de Calabresa.....pág 8

- **CONTACTOS** .....pág 9

# SOBRE NÓS

A Champ's Charcutaria Artesanal é uma empresa fundada em 2020 que tem como principal objetivo produzir alimentos artesanais de qualidade.

Todos os produtos são produzidos com muito cuidado e atenção aos detalhes, o que garante um sabor único e autêntico.

A empresa atende a diversos segmentos do mercado de alimentos, desde restaurantes e churrascarias, até pizzarias e pequenos comércios locais.

Com produtos únicos e saborosos, a empresa tem como missão proporcionar uma experiência gastronômica única e autêntica para seus clientes.



# LINGUIÇAS FRESCAS

Opções de qualidade para restaurantes, churrascarias e pizzarias que buscam oferecer produtos diferenciados e saborosos.



## TOSCANA

A linguiça toscana da Champ's é produzida com ingredientes frescos e naturais seguindo a receita tradicional italiana.

Com um sabor único e autêntico, a linguiça é ideal para ser grelhada ou assada, e pode ser usada em diversas receitas, desde pratos simples até refeições sofisticadas.



## PICANTE

A linguiça picante da Champ's é temperada com pimenta calabresa, que garante um sabor picante e marcante.

Ideal para ser grelhada ou assada, a linguiça picante é uma opção deliciosa para aqueles que gostam de um sabor mais intenso e apimentado.



## FRANGO

A linguiça de frango da Champ's é produzida com carne de frango fresca e temperada com ingredientes naturais e saudáveis.

Com um sabor leve e suave, a linguiça de frango é uma opção saudável e saborosa para quem busca uma alimentação equilibrada.





# CALABRESA DEFUMADA

A Champ's tem o orgulho de dizer que somos os **únicos produtores de linguiça calabresa defumada em Portugal.**

Esta é uma receita brasileira, originária em São Paulo.

Utilizamos técnicas de produção únicas, passando por um processo de defumação, que confere à carne um sabor defumado e característico.

A linguiça calabresa defumada da Champ's é uma opção de qualidade e sabor para restaurantes, churrascarias e pizzarias que buscam oferecer produtos únicos e diferenciados em seus menus.



# DEFUMADOS #1

O processo de defumação utilizado confere aos produtos um sabor defumado característico e único, que é resultado de um processo lento e cuidadosamente controlado. Além disso, trabalhamos com cortes de carne selecionados e temperados com uma mistura de especiarias de alta qualidade, que garantem um sabor autêntico e diferenciado.

Entre os defumados Champ's, destacam-se a linguiça calabresa defumada, o bacon, frango, dourada, costelinha e lombinho, que são opções deliciosas para serem consumidas como aperitivos ou como ingredientes em diversas receitas culinárias.



# DEFUMADOS #2



## BACON

Na Champ's Charcutaria Artesanal, estamos comprometidos em produzir alimentos de alta qualidade.

Nosso bacon artesanal é um produto que reflete esse compromisso, oferecendo aos nossos clientes um sabor inigualável e uma experiência gastronômica única.



## COPPA

A coppa defumada é um produto versátil, que pode ser consumido como aperitivo ou como ingrediente em diversos pratos culinários. Seu sabor marcante e textura macia fazem dela uma opção interessante para quem busca sabores diferentes e autênticos.



# SALAME MILANO

O Salame Milano Champ's é um embutido de origem italiana, produzido com carnes suínas selecionadas, que são misturadas com uma variedade de temperos e especiarias, incluindo pimenta preta, alho e vinho tinto.

A mistura é então embutida em tripas naturais e maturada durante semanas ou meses, dependendo do tamanho do produto.

O resultado final é um salame de sabor rico e intenso, com textura suave e um sabor distinto que agrada a todos os paladares. O Salame Milano é um produto versátil, que pode ser consumido sozinho, em sanduíches, pizzas e diversos pratos culinários, agregando sabor e sofisticação.



SUGESTÃO DE RECEITA  
**PIZZA DE SALAME**



SUGESTÃO DE RECEITA  
**TÁBUA DE ENCHIDOS**



# COPPA MATURADA

A Coppa Champ's é um dos mais nobres embutidos da charcutaria italiana, produzido a partir de um corte específico de carne suína, retirado da região do pescoço. Esse corte é bastante marmorizado, o que resulta em um sabor rico e uma textura macia.

Após o processo de retirada da pele e gordura, a carne é cuidadosamente temperada com uma mistura de sal e especiarias selecionadas.

Durante o processo de cura, a coppa passa por uma série de transformações que resultam em um sabor complexo e intenso, também adquire uma textura marmorizada que derrete na boca.

É um produto muito versátil e pode ser consumido de diversas maneiras, como aperitivo, acompanhando um bom vinho, fatiado em sanduíches, saladas ou até mesmo em pratos mais elaborados.



SUGESTÃO DE RECEITA  
**RISOTTO DE COPPA**



SUGESTÃO DE RECEITA  
**TÁBUA DE ENCHIDOS**

# HAMBÚRGUER DE CALABRESA



A carne para hambúrguer de calabresa da Champ's é feita com carne de porco selecionada e temperada com nossas especiarias, o que a torna extremamente saborosa e diferenciada em relação aos hambúrgueres tradicionais.

Além disso, o nosso hambúrguer de calabresa é versátil e pode ser preparado de diversas maneiras, desde na chapa até na grelha ou no forno, e é uma ótima opção para churrascos, lanches e refeições rápidas.



# CONTACTOS

Paulo Souza  
+351 935 411 440

Pablo Souza  
+351 968 044 206

Caminho do Corvo  
Lj, 2 R/C  
8125-420  
Vilamoura

[www.champscharcutaria.com](http://www.champscharcutaria.com)

[@ champs.charcutaria.artesanal](https://www.instagram.com/champs.charcutaria.artesanal)