

ODE AOS MESTRES E ÀS SUAS ARTES

COFFRET 'VIAGEM'

NATAL 2022



A PARCERIA Eis a nossa seleção
Feita de detalhe e de mimo... para Si!

A LOJA DO CAFÉ sugere o melhor chocolate negro, biológico da Diogo Vaz, S. Tomé e Príncipe e o Café de especialidade; o Vinho do Porto Tawny 10 Anos, da Quinta do Mourão e uma edição descontinuada de Miguel Torga

Da ERVAS FINAS vem a biodiversidade vegetal e toda a arte de a transformar em 'joias de comer'! Esta quase obstinação pelo detalhe parte da imensa riqueza deste jardim de biodiversidade e da inspiração que dele vem...

Como o jardim é, a cada segundo diferente, assim é cada proposta, cada embalagem, cada iguaria, cada dentada...

Por ser exclusivo e para que se torne memorável é assinado e numerado!

OS DETALHES A história dos produtos 'Ervas Finas' começa no seu 'JARDIM DE AGUARELA'. Neste jardim as plantas são cuidadas, colhidas e preservadas a preceito para, com elas, cozinhar. E são tantas! As cores, as formas, as texturas, os sabores e os odores...

Os ingredientes harmonizados com o jardim, como chocolate negro de S. Tomé e a manteiga dos Açores, são aqui chamados pelo território e a arte que consigo que trazem.

O papel selecionado, feito de trapos de algodão reciclado, é também uma ode à 'Papel D'ouro' que, entretanto, encerrou, mas que merece permanecer nas nossas vidas. Sobre ele Graça Saraiva fez composições de flores, na caixinha das bolachas e no marcador de livros, e dele foi feita a embalagem da infusão 'Sente o Natal', sobre a qual fez nascer uma aguarela.

As aguarelas criadas por Graça Saraiva resultam de pigmentos extraídos das plantas do seu 'Jardim de Aguarela' e são, por isso, 100% naturais, sendo cada pincelada única e irreproduzível.

QUE IGUARIAS?

JARDIM EM FLOR - Bolachinhas amanteigadas com deliciosas flores

Inspirada no seu jardim Graça Saraiva selecionou 17 das suas plantas para trabalhar esta bolachas e a elas juntou os melhores ingredientes. Esta riqueza botânica colocada na massa faz com que cada dentada seja surpreendentemente diferente e as flores prensadas, delicadamente,



colocadas transformam cada bolachinha numa 'joia de comer'.

E como estas 'joias de comer' merecem uma caixinha a condizer, trabalhou cada embalagem com plantas prensadas, com todo o cuidado e mimo que esta arte merece.

Apresentação: Caixinha com 5 bolachas, peso líquido aproximado 125g

UM JARDIM EM CHOCOLATE Lascas de chocolate negro salpicadas de flores, ervas e especiarias

Partimos do chocolate biológico, com 70% de cacau da Diogo Vaz, uma propriedade com mais de 420Ha, de solo vulcânico e clima tropical e com a paixão e sabedoria necessárias para produzir um dos melhores chocolates do mundo!



E para homenagear a mestria do chocolate, apelamos à mestria da sua harmonização com um jardim que se come!

São mais de 20 as ervas, flores e especiarias com que polvilhamos este chocolate para que cada pedacinho nos faça viajar!

Apresentação: Caixinha contendo 12 lascas de chocolate com 3 composições diferentes.

SENTE O NATAL
inFUSÃO

A pensar nas iguarias de Natal a Ervas Finas criou este buquê perfumado, de cor vibrante e sabor quente.



Partiu das suas ervas, flores e frutos, que colhe manualmente, no melhor tempo, e juntou-lhe especiarias. São mais de 12 referências em harmonia!
Para acondicionar esta infusão desenhou e pintou, com as suas aguarelas naturais, cada embalagem de algodão, tornando única e memorável cada infusão.

Apresentação:
Embalagem de algodão pintada à mão com aguarelas naturais. P.L. 15g

ESPRESSO BLEND BRASIL
PONTAL E LAGOINHA +
HONDURAS MARCALA

Trata-se de um café de especialidade, 100% arábica, produzido nas áreas geográficas especificadas**, de acordo com elevados padrões na arte de cuidar, colher e conduzir o grão de café, no seu processo de fermentação e torra, para realçar as suas notas de aroma e sabor. É, por isso, um café com identidade!

**Brasil (Pontal e Lagoinha, estado de Minas Gerais) e Honduras (Marcala, pertencente ao departamento de La Paz).



Características

Processo: Natural

Variedades: 100% arábica
Altitude:1350-1600m

Torra: Espresso

Notas de prova: Corpo intenso, acidez suave com notas de avelã e fruta de caroço

Apresentação:
Embalagem 250g

S. LEONARDO PORTO
TAWNY 10 ANOS

O vinho do Porto que selecionamos provem da Quinta do Mourão, situada na Região Demarcada do Douro, Concelho de Lamego.

A Quinta do Mourão é um projeto apoiado em 4 quintas, cuidadas 365 dias por ano, por gente empenhada e apaixonada, que procura garantir a excelência dos seus vinhos, muitos deles de características raras, plenos de identidade.

O S. Leonardo Porto Tawny 10 anos, traz a sua personalidade para a mesa de Natal harmonizando em perfeição com os frutos secos, queijos curados e outros doces de características peculiares como as nossas bolachinhas floridas e especiadas e as lascas de chocolate negro guarnecidas com a complexidade de um jardim de ervas finas.

CARACTERÍSTICAS

CASTAS: Tinta Nacional, Touriga franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão



PROVA: Cor aloirada, Tawny.

Aromas complexos de frutos secos e uvas passas. É um vinho complexo, encorpado, com final longo.

Ideal como digestivo, com doces de fruta, frutos secos torrados ou com queijos de longa cura.

ALCOOL 20% | ACIDEZ 4.34
| PH 3,37 | AÇÚCAR 126 g/L

APRESENTAÇÃO

Garrafa 500 mL

MIGUEL TORGA

O nosso estimado escritor, nascido na vizinha terra de S. Martinho D'Anta, é para nós, uma referência literária tão inspiradora quanto inquietante.

Numa ode ao Mestre trazemos a este projeto uma das suas obras há muito guardadas num alfarrabista da cidade do Porto. Trata-se de uma edição antiga e, por isso, de difícil acesso.

Nesta quadra natalícia, no calor dos afetos, rodeados de aromas, convidamos a visitar Miguel Torga!

MARCADOR DE LIVROS Sobre Papel de algodão, Graça Saraiva criou composições com cada uma das suas flores prensadas e aguarelas naturais, revelando a identidade de cada flor, num apelo à reaproximação ao maravilhoso mundo das plantas e dos livros e dos cadernos, ora lendo, ora escrevendo, ora contemplando... com tempo!



VALOR PVP 192,00€



