

Produtos Endógenos



Framboesas e Mirtilos

Quinta Casal Bordeiro, produz e comercializa Framboesas e mirtilos

Locais de Venda: Quinta Casal De Bordeiro S/n - Bordeiro
3330 - 221 Góis

Contacto: 969 285 320 (Ricardo Ventura)



Azeite

O azeite é um produto alimentar produzido a partir da azeitona, fruto das oliveiras, que é usado como tempero. Um alimento antigo, clássico da culinária e regular na dieta mediterrânea e, nos dias atuais, presente em grande parte das cozinhas. Para melhor compreender todo o processo de transformação aconselhamos a visitar o antigo Lagar da Cabreira, na freguesia de Cadafaz

Locais de Venda: Cooperativa Social e Agro-florestal de Vila Nova do Ceira

Contacto: 235 770 170



Bolo Doce de Góis

Em todas as terras existe um bolo foliar, feito à base de farinha, açúcar e ovos, e Góis não é exceção. Pode encontrá-lo nas padarias e pastelarias da Vila.

Locais de Venda: Oleigóis e Kentidoce

Contactos: 235 772 368 e 235 771 897



Bola de Carne

Esta bola confecciona-se da mesma forma que a broa, só havendo diferenças pós levedura da massa, à qual se adiciona carne de (entremeada), previamente temperada (com sal, alho, colorau, vinho branco e cebola picada), chouriço e presunto. Tendem-se pequenos bolos que vão a cozer em forno quente.

Local de venda: Oleigóis,Lda.

Contacto: 235 772 368



Bola de sardinha

O processo de confeção é idêntico à bola de carne, sendo neste a carne substituída pela sardinha (petinga) temperada com sal.

Local de venda: Oleigóis,Lda.

Contacto: 235 772 368



Broa

A broa de milho e trigo (e/ ou centeio) é um produto da região que pode ser comido simples, com manteiga, a acompanhar o queijo ou os enchidos da região.

Locais de Venda: Oleigóis e Kentidoce

Contactos: 235 772 368 e 235 771 897



Castanha

No passado o castanheiro (*castanea sativa*) teve grande relevância nesta região tendo inclusivamente originado alguns pratos confeccionados com este fruto, nomeadamente, a tão conhecida sopa de castanhas.

*Neste momento, não existem locais de venda específicos



Mel de urze

Este mel DOP1 tem propriedades antireumáticas, diuréticas e de proteção contra os cálculos biliares. Uma boa altura para provar esta iguaria é no dia 1 de novembro, quando se realiza a Feira anual da castanha e do mel na Vila de Góis.

Locais de venda: Cooperativa Social e Agroflorestal de Vila Nova do Ceira e Posto de Turismo Municipal de Góis

Contacto: 235 770 170



Queijo de cabra e ovelha

Nas aldeias de xisto ainda se vêem as cabras e, por vezes, ovelhas a pastar na montanha. É a partir do seu leite que se faz o saboroso queijo. Estes queijos, comercializados com um peso de 100 a 300 gramas, apresentam uma massa bastante dura.

*Neste momento, não existem locais de venda específicos

¹ Denominação de Origem Protegida