



PRODUTOS TRANSFORMADOS

PROCESSED
PRODUCTS





A paixão pelo que é português

A Sicasal - Indústria e Comércio de Carnes S.A. é uma marca familiar e bem portuguesa, sediada na Malveira, nas imediações de Lisboa. Assente na dedicação de mais de 650 profissionais experientes e com o compromisso de oferecer carne de máxima qualidade, a Sicasal conta com uma posição de liderança no setor das carnes em Portugal.

Com a sua paixão pelo que é português, aliada à excelência e inovação das práticas, a Sicasal contribui diariamente para o afirmar da importância da carne de porco numa dieta alimentar equilibrada, sendo essencial na dieta mediterrânea por ser uma importante fonte de proteína com reconhecidas características nutricionais.

Tendo por base esta premissa, a Sicasal assumiu, junto de clientes, parceiros e consumidores, a missão de assegurar um produto de excelência e, nesse sentido, toda a sua gama está sujeita a um rigoroso controlo de qualidade.

No futuro, a marca continuará a afirmar a sua posição de referência na indústria de carnes em Portugal, apostando sempre na qualidade dos seus produtos nos diferentes mercados em que opera.





The passion for what is Portuguese

Sicasal - Indústria e Comércio de Carnes S.A. is a familiar and very Portuguese brand. It is based in Malveira, not far from Lisbon. Underpinned as it is by the dedication of more than 650 experienced professionals and a commitment to offering top quality meat, Sicasal is at the forefront of the meat sector in Portugal.

With its passion for what is Portuguese, together with the excellence and innovation of its practices, Sicasal contributes daily to endorsing the importance of pork in a balanced diet and, indeed, it is essential in the Mediterranean diet as an important source of protein with recognised nutritional benefits.

Based on this premise, Sicasal's mission with respect to customers, partners and consumers is to ensure a product of excellence, which is why its entire product range is subject to strict quality control.

In the future, the brand will continue to strive to set the standard in Portugal's meat industry with its unwavering commitment to the quality of its products in the various markets in which it operates.





Gama de mercearia Grocery product range

SALSICHAS "FRANK"

Lata 3 Pares

- Peso escurrido: 0,120 Kg
- Peso líquido: 0,250 Kg
- Peso bruto: 0,300 Kg

Lata 4 Pares

- Peso escurrido: 0,200 Kg
- Peso líquido: 0,350 Kg
- Peso bruto: 0,415 Kg

Lata 25 Pares

- Peso escurrido: 1,700 Kg
- Peso líquido: 3,170 Kg
- Peso bruto: 3,455 Kg



FRANKFURT SAUSAGE

6 Units Can

- Drained weight: 0,120 Kg
- Net weight: 0,250 Kg
- Gross weight: 0,300 Kg

8 Units Can

- Drained weight: 0,200 Kg
- Net weight: 0,350 Kg
- Gross weight: 0,415 Kg

50 Units Can

- Drained weight: 1,700 Kg
- Net weight: 3,170 Kg
- Gross weight: 3,455 Kg



CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE

Lata 1,13 Kg

- Peso escurrido: 0,700 Kg
- Peso líquido: 1,000 Kg
- Peso bruto: 1,130 Kg

SMOKED SAUSAGE

1,13 Kg Can

- Drained weight: 0,700 Kg
- Net weight: 1,000 Kg
- Gross weight: 1,130 Kg

Produto disponível na gama de exportação
Product available in the export products range



MORCELA FUMADA

Lata 1,13 Kg

- Peso escurrido: 0,700 Kg
- Peso líquido: 1,000 Kg
- Peso bruto: 1,130 Kg

SMOKED BLACK PUDDING

1,13 Kg Can

- Drained weight: 0,700 Kg
- Net weight: 1,000 Kg
- Gross weight: 1,130 Kg

Produto disponível na gama de exportação
Product available in the export products range

Gama de mercearia Grocery product range



FIAMBRE DA PERNA

Lata 430 Gr

- Peso escorrido: 0,430 Kg
- Peso líquido: 0,430 Kg
- Peso bruto: 0,496 Kg

LEG HAM

430 Gr Can

- Drained weight: 0,430 Kg
- Net weight: 0,430 Kg
- Gross weight: 0,496 Kg

Produto disponível na gama de exportação
Product available in the export products range



FARINHEIRA

Lata 1,13 Kg

- Peso escorrido: 0,700 Kg
- Peso líquido: 1,000 Kg
- Peso bruto: 1,130 Kg

FLOUR SAUSAGE

1,13 Kg Can

- Drained weight: 0,700 Kg
- Net weight: 1,000 Kg
- Gross weight: 1,130 Kg

Produto disponível na gama de exportação
Product available in the export products range



CARNE DE PORCO NO SEU MOLHO

Lata 400 Gr

- Peso escorrido: 0,400 Kg
- Peso líquido: 0,400 Kg
- Peso bruto: 0,454 Kg

PORK MEAT IN OWN JUICE

400 Gr Can

- Drained weight: 0,400 Kg
- Net weight: 0,400 Kg
- Gross weight: 0,454 Kg

Produto disponível na gama de exportação
Product available in the export products range



SALSICHAS HOT DOG

Lata 30 Un

- Peso escorrido: 2,000 Kg
- Peso líquido: 3,160 Kg
- Peso bruto: 3,445 Kg

HOT DOG SAUSAGE

30 Units Can

- Drained weight: 2,000 Kg
- Net weight: 3,160 Kg
- Gross weight: 3,445 Kg

Produto disponível na gama de exportação
Product available in the export products range



Gama de charcutaria

Charcuterie product range

PRESUNTO DA VILA

Presunto da Vila com osso

- Peso líquido: 6,700 Kg

Presunto da Vila sem osso - centro vácuo

- Peso líquido: 2,230 Kg

Presunto da Vila sem osso - metade vácuo

- Peso líquido: 2,250 Kg

Presunto da Vila sem osso - vácuo

- Peso líquido: 5,000 Kg

Conservar entre 0° e 7°C



"Da Vila" CURED HAM

Half cured ham with bone

- Net weight: 6,700 Kg

Center of cured ham boneless - vacuum

- Net weight: 2,230 Kg

Half cured ham boneless - vacuum

- Net weight: 2,250 Kg

Half cured ham boneless - vacuum

- Net weight: 5,000 Kg

Store between 0° and 7°C



TOUCINHO FUMADO

Toucinho fumado extra - Vácuo inteiro

- Peso líquido: 2,400 Kg

Toucinho fumado extra - Vácuo metade

- Peso líquido: 1,200 Kg

BACON

Extra Quality Bacon - vacuum

- Net weight: 2,400 Kg

Half Extra Quality Bacon - vacuum

- Net weight: 1,200 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



FIAMBRE DA PÁ

Fiambre da pá - Gr

- Peso líquido: 5,800 Kg

Fiambre da pá - Pq

- Peso líquido: 4,000 Kg

SHOULDER PORK HAM

Large shoulder pork ham

- Net weight: 5,800 Kg

Small shoulder pork ham

- Net weight: 4,000 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C

Gama de charcutaria Charcuterie product range



FIAMBRE DA PERNA

Fiambre da perna - Gr

- Peso líquido: 6,100 Kg

Fiambre da perna - Pq

- Peso líquido: 3,800 Kg

Fiambre da perna sandwich 11x11

- Peso líquido: 3,100 Kg

Conservar entre 0° e 5°C



LEG PORK HAM

Large leg pork ham

- Net weight: 6,100 Kg

Small leg pork ham

- Net weight: 3,800 Kg

Leg pork sandwich ham 11x11

- Net weight: 3,100 Kg

Store between 0° and 5°C

FIAMBRE DA PERNA EXTRA

Fiambre da perna extra 1Un

- Peso líquido: 5,400 Kg

Fiambre da perna extra - Pq

- Peso líquido: 4,100 Kg

EXTRA QUALITY LEG PORK HAM

Large extra quality leg pork ham 1 Unit

- Net weight: 5,400 Kg

Small extra quality leg pork ham

- Net weight: 4,100 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



FIAMBRE DA PERNA PRIMEIRA

Fiambre da perna primeira - Gr

- Peso líquido: 6,100 Kg

Fiambre da perna primeira - Pq

- Peso líquido: 3,800 Kg

FIRST QUALITY LEG PORK HAM

Large first quality leg pork ham

- Net weight: 6,100 Kg

Small first quality leg pork ham

- Net weight: 3,800 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C





Gama de charcutaria

Charcuterie product range

ENCHIDOS TRADICIONAIS

Farinheira - Emb. 1 Kg

- Peso líquido: 1,000 Kg
- Conservar entre 0° e 5°C

Chouriço de carne extra - Emb. 1 Kg

- Peso líquido: 1,200 Kg
- Conservar em ambiente fresco e seco

Morcela fumada - Emb. 1 Kg

- Peso líquido: 1,130 Kg
- Conservar entre 0° e 5°C

Linguiça - Emb. 1 Kg

- Peso líquido: 1,130 Kg
- Conservar em ambiente fresco e seco

Morcela de assar - Emb. 2,2 Kg

- Peso líquido: 2,200 Kg
- Conservar entre 0° e 5°C



TRADITIONAL SAUSAGES

Flour sausage - 1 Kg Package

- Net weight: 1,000 Kg
- Store between 0° and 5°C

Extra smoked sausage - 1 Kg Package

- Net weight: 1,200 Kg
- Store in a cool and dry space

Smoked Black Pudding - 1 Kg Package

- Net weight: 1,130 Kg
- Store between 0° and 5°C

Thin smoked sausage - 1 Kg Package

- Net weight: 1,130 Kg
- Store in a cool and dry space

Roasting black pudding - 2,2 Kg Package

- Net weight: 2,200 Kg
- Store between 0° and 5°C



CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE

Chouriço de carne corrente - Emb. 1 Kg

- Peso líquido: 1,200 Kg

Chouriço de carne corrente - Emb. 0,5 Kg

- Peso líquido: 0,500 Kg

SMOKED SAUSAGE

Smoked sausage - 1Kg Package

- Net weight: 1,200 Kg

Smoked sausage - 0,5 Kg Package

- Net weight: 0,500 Kg

Conservar em ambiente fresco e seco
Store in a cool and dry space

Gama de charcutaria Charcuterie product range



BANHA DE PORCO

Embalagem 20 Kg

- Peso líquido: 19,05 Kg

Embalagem 10 Kg

- Peso líquido: 9,500 Kg

Embalagem 5 Kg

- Peso líquido: 4,750 Kg

Conservar entre 0° e 5°C



PORK LARD

20 Kg Package

- Net weight: 19,05 Kg

10 Kg Package

- Net weight: 9,500 Kg

5 Kg Package

- Net weight: 4,750 Kg

Store between 0° and 5°C

PAIO YORK

Paio York 2 Kg

- Peso líquido: 2,200 Kg

Paio York 1 Kg

- Peso líquido: 1,100 Kg

YORK SAUSAGE

York sausage 2 Kg

- Net weight: 2,200 Kg

York sausage 1 Kg

- Net weight: 1,100 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



CHOURIÇO DE SANGUE

Embalagem

- Peso escorrido: 2,250 Kg
- Peso líquido: 4,755 Kg
- Peso bruto: 5,000 Kg

BLOOD SAUSAGE

Package

- Drained weight: 2,250 Kg
- Net weight: 4,755 Kg
- Gross weight: 5,000 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C





Gama de charcutaria

Charcuterie product range

CHOURIÇÃO

Chourição - vácuo 1 Un

- Peso líquido: 1,350 Kg

Chourição médio - vácuo 1 Un

- Peso líquido: 0,585 Kg

Chourição médio - Emb. 1 Un

- Peso líquido: 0,625 Kg

Chourição mini - Emb. 1 Kg

- Peso líquido: 1,000 Kg

Conservar em ambiente fresco e seco



BIG SMOKED SAUSAGE

Big smoked sausage vacuum - 1 Unit

- Net weight: 1,350 Kg

Medium big smoked sausage vacuum - 1 Unit

- Net weight: 0,585 Kg

Medium big smoked sausage - 1 Unit Package

- Net weight: 0,625 Kg

Mini big smoked sausage - 1 Kg Package

- Net weight: 1,000 Kg

Store in a cool and dry space



SALAME TIPO ALEMÃO

Salame tipo Alemão - vácuo 1 Un

- Peso líquido: 1,350 Kg

Salame tipo Alemão, médio - vácuo 1 Un

- Peso líquido: 0,525 Kg

GERMAN TYPE SALAMI

German type salami - vacuum 1 Unit

- Net Weight: 1,350 Kg

Medium german type salami - vacuum 1 Unit

- Net weight: 0,525 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



COZIDOS

Mortadela

- Peso líquido: 1,400 Kg

Filete afiambrado

- Peso líquido: 2,200 Kg

COOKED

Mortadella

- Net Weight: 1,400 Kg

Chopped ham

- Net Weight: 2,200 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C

Gama de livre serviço Self-service product range



FATIADOS 200 GR

Paio York

- Peso líquido: 200 Gr

Fiambre da perna

- Peso líquido: 200 Gr

Mortadela

- Peso líquido: 200 Gr

Chourição

- Peso líquido: 200 Gr

Salame tipo alemão

- Peso líquido: 200 Gr

Conservar entre 0° e 5°C



SLICED PRODUCTS 200 GR

York sausage

- Net weight: 200 Gr

Leg ham

- Net weight: 200 Gr

Mortadella

- Net weight: 200 Gr

Big smoked sausage

- Net weight: 200 Gr

German type salami

- Net weight: 200 Gr

Store between 0° and 5°C



FIAMBRE DA PERNA MINI

Fiambre da perna mini 1 Kg

- Peso líquido: 1,000 Kg

MINI LEG HAM

Mini leg ham 1Kg

- Net weight: 1,000 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



COZIDOS

Filete afiambrado mini

- Peso líquido: 0,400 Kg

Mortadela mini

- Peso líquido: 0,400 Kg

COOKED

Mini chopped ham

- Net weight: 0,400 Kg

Mini mortadella

- Net weight: 0,400 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



Gama de livre serviço Self-service product range

ENCHIDOS TRADICIONAIS

Farinheira - Emb. 1 Un

- Peso líquido: 0,135 Kg
- Conservar entre 0° e 5°C

Chouriço de carne extra - Emb. 1 Un

- Peso líquido: 0,200 Kg
- Conservar em ambiente fresco e seco

Morcela de assar - Emb. 1 Un

- Peso líquido: 0,300 Kg
- Conservar entre 0° e 5°C

Morcela fumada - Emb. 1 Un

- Peso líquido: 0,210 Kg
- Conservar entre 0° e 5°C

Linguiça - Emb. 4 Un

- Peso líquido: 0,150 Kg
- Conservar em ambiente fresco e seco



TRADITIONAL SAUSAGES

Flour sausage – 1 Unit Package

- Net weight: 0,135 Kg
- Store between 0° and 5°C

Extra smoked sausage - 1 Unit Package

- Net weight: 0,200 Kg
- Store in a cool and dry space

Roasting black pudding - 1 Unit Package

- Net weight: 0,300 Kg
- Store between 0° and 5°C

Smoked black pudding - 1 Unit Package

- Net weight: 0,210 Kg
- Store between 0° and 5°C

Thin smoked sausage - 4 Units Package

- Net weight: 0,150 Kg
- Store in a cool and dry space

CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE

Chouriço carne corrente - Emb. 2 Un

- Peso líquido: 0,200 Kg

Chouriço carne corrente - Vác. - Emb. 2 Un

- Peso líquido: 0,200 Kg

SMOKED SAUSAGE

Smoked sausage - 2 Units Package

- Net weight: 0,200 Kg

Smoked sausage vacuum - 2 Units Package

- Net weight: 0,200 Kg

Conservar em ambiente fresco e seco
Store in a cool and dry space



CHOURIÇÃO MINI

Chourição mini - Vác. 1 Un

- Peso líquido: 0,270 Kg

Chourição mini - Emb. 1 Un

- Peso líquido: 0,270 Kg

MINI BIG SMOKED SAUSAGE

Mini big smoked sausage vacuum - 1 Unit

- Net weight: 0,270 Kg

Mini big smoked sausage - 1 Unit Package

- Net weight: 0,270 Kg

Conservar em ambiente fresco e seco
Store in a cool and dry space



Gama de livre serviço Self-service product range



PRESUNTO DA VILA

Presunto da Vila 80 Gr - vácuo

- Peso líquido: 0,080 Kg

Presunto da Vila 1/4 - Sem osso - vácuo

- Peso líquido: 1,125 Kg

Presunto da Vila nacos - Sem osso - vácuo

- Peso líquido: 0,300 Kg

Conservar entre 0° e 7°C



"Da Vila" CURED HAM

Slices of "Da Vila" cured ham 80 gr - vacuum

- Net weight: 0,080 Kg

Quarters of "Da Vila" cured ham – boneless - vacuum

- Net weight: 1,125 Kg

Pieces of "Da Vila" cured ham – boneless - vacuum

- Net weight: 0,300 Kg

Store between 0° and 7°C

MORCELA FUMADA A VÁCUO

MorceLA fumada a vácuo - Emb. 2 Un

- Peso líquido: 0,200 Kg

BLACK PUDDING VACUUM

Black pudding vacuum - 2 Units Package

- Net weight: 0,200 Kg

Conservar em ambiente fresco e seco
Store in a cool and dry space



TOUCINHO FUMADO EXTRA

Toucinho fumado extra - Vác. Pedacos

- Peso líquido: 0,200 Kg

EXTRA QUALITY BACON

Pieces of extra quality bacon - vacuum

- Net weight: 0,200 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



BANHA DE PORCO

Taça 250 Gr

- Peso líquido: 0,250 Kg

Embalagem 1 Kg

- Peso líquido: 0,940 Kg

PORK LARD

250 Gr Package

- Net weight: 0,250 Kg

1 Kg Package

- Net weight: 0,940 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C





Gama Du Chef

Du Chef product range



FATIAS E PALITOS DE BACON

Fatias de bacon

- Peso líquido: 1,000 Kg

Palitos de bacon

- Peso líquido: 1,000 Kg

SLICES AND BACON STICKS

Bacon slices

- Net weight: 1,000 Kg

Bacon sticks

- Net weight: 1,000 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



RODELAS DE CHOURIÇO E CHOURIÇO

Rodelas de chouriço

- Peso líquido: 1,000 Kg

Rodelas de chouriço

- Peso líquido: 1,000 Kg

SLICES OF SMOKED SAUSAGE AND BIG SMOKED SAUSAGE

Smoked sausage slices

- Net weight: 1,000 Kg

Big smoked sausage slices

- Net weight: 1,000 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



FATIAS E PALITOS DE FIAMBRE

Fatias de fiambre 11x11

- Peso líquido: 1,000 Kg

Fatias de fiambre 9x9

- Peso líquido: 1,000 Kg

Fatias de fiambre 9x9

- Peso líquido: 0,500 Kg

Palitos de fiambre

- Peso líquido: 0,500 Kg

SLICES AND HAM STICKS

Ham slices 11x11

- Net weight: 1,000 Kg

Ham slices 9x9

- Net weight: 1,000 Kg

Ham slices 9x9

- Net weight: 0,500 Kg

Ham sticks

- Net weight: 0,500 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C

FATIAS DE PRESUNTO

Fatias de presunto

- Peso líquido: 1,000 Kg

Fatias de presunto

- Peso líquido: 0,500 Kg

CURED HAM SLICES

Cured ham slices

- Net weight: 1,000 Kg

Cured ham slices

- Net weight: 0,500 Kg

Conservar entre 0° e 5°C
Store between 0° and 5°C



SICASAL

Indústria e Comércio de Carnes, S.A.

Rua da Indústria – 2669-001 Vila Franca do Rosário

www.sicasal.pt - e-mail: geral@sicasal.pt - T. +351 261 780 500

Exportação Transformados / Processed Products Export

e-mail: export@sicasal.pt

Exportação Frescos e Congelados / Fresh and Frozen Products Export

e-mail: comercialfrescos@sicasal.pt