

Veja

PORTUGAL

nº2

REVISTA DE PRODUTOS PORTUGUESES E DAS NOSSAS COMUNIDADES

Trimestral • Maio 2013 • €3,90 • www.vejaportugal.pt



João Faustino
Presidente da Cefamol

**EXPORTAÇÕES
DE MOLDES
CONTINUAM
A CRESCER**

**MAIS DE 20
MARCAS CONTAM
AS SUAS HISTÓRIAS
DE SUCESSO**



Mariana Vilhena de Matos
Secretário-geral da Casa do Azeite

**AZEITE:
A SAÚDE EM
ESTADO LÍQUIDO**

**RECONQUISTAR
OS MERCADOS
ONDE CHEGÁMOS
PRIMEIRO**

**Reconquer
the markets
where we
firstly got to**

**ESPECIAL
DE 13 PÁGINAS SOBRE
A FEIRA INTERNACIONAL
DA PEDRA NATURAL**

**Special 13 page
edition about the
international trade
fair of natural stone**

**EXPO HOUSE CONCEPT
EXPOSALÃO ORGANIZA
SEGUNDO CERTAME
DE 'MISSÃO INVERSA'**



**Mould exports
keep growing**

**Olive oil: health in
a liquid form**

**More than 20 brands
tell their success stories**

**Expo House Concept
Exposalão organizes the second
'reversed mission' event**



ENCHIDOS DO ALENTEJO ANDAM A CORRER MUNDO

// A história da Sel - Salsicharia Estremocense nasce no seio da família Arvana em 1980, quando começou a transformar uma rudimentar unidade de âmbito familiar, com apenas três trabalhadores, que vendia os seus produtos numa loja minúscula no mercado de Estremoz.

O aumento da procura, devido à qualidade dos enchidos e a legislação mais rigorosa, que obrigou a grandes remodelações nas infra-estruturas das pequenas unidades, foi decisivo para que a Sel se desenvolvesse, transferisse de lugar e ampliasse as instalações. Os 150 metros quadrados de área iniciais serão 6700 em breve, após sucessivas

ampliações ao longo dos anos.

Em simultâneo, foram-se desenvolvendo os negócios pelo País e surgiu a aposta nas exportações e na internacionalização. Actualmente, exporta para Espanha, França, Bélgica e Angola. Em Moçambique, investiu capital, em parceria com um empresário local, na constituição da CMC - Companhia Moçambicana de Carnes, uma empresa para a criação e abate de animais e transformação de produtos à base de carne. Em Portugal, adquiriu o Matsel - Matadouro Regional do Alto Alentejo.

A empresa foi a pioneira no relançamento dos enchidos de porco preto de raça alen-

tejana, com produtos frescos, fumados e ultracongelados. Hoje prepara e transforma carne suína e ovina e fabrica enchidos tradicionais do Alentejo com porco preto, branco e de raça alentejana.

A produção anual de enchidos tradicionais é de 950 toneladas e a de carne fresca e congelada ascende às 1500 toneladas.

O porco preto, alimentado a bolota, possui uma carne mais succulenta, saborosa e com um aroma mais intenso. A sua gordura é rica em ácido oleico, que contém características semelhantes às do azeite. Tem propriedades nutritivas e contribui para a redução do colesterol. ♡

ALENTEJO SAUSAGES - TRAVEL THE WORLD

WThe history of Sel - A sausage factory in Estremoz, set by the ARVANA family in 1980, when it started transforming a rudimentary family-owned unit, with only three employees, which products were sold in a tiny shop at the Estremoz market. The increase in demand due to the quality of the sausages and stricter legislation, which required major renovations in the infrastructure of small units, were decisive for Sel to develop, change and enlarge its premises. The 150 square meters will soon become 6700 after successive enlargements over the years.

Simultaneously, as business grew throughout the country, exporting and going international became a strategic goal. Currently, the company exports to France, Belgium and Angola. In Mozambique, it has invested capital, in partnership with a local businessman, in the establishment of the CMC - Mozambican Meat Company, a company for breeding and slaughter of animals and processing of meat products. In Portugal, it purchased Matsel - slaughterhouse in the region of Alto Alentejo. The company pioneered the revival of pork sausages from Alentejo black pig, with fresh, smoked and frozen products.

“GOSTAMOS DE CHEGAR PRIMEIRO E DE ESTAR UM PASSO À FRENTE”

// Novidades e inovações são segredo! A verdade é que a SEL chegou onde chegou, porque tem por detrás cabeças que não param. Gostamos de chegar primeiro e de estar um passo à frente, gostamos de inovar e de experimentar novos desafios. Para podermos ser pioneiros e garantir a qualidade dos nossos produtos adquirimos o Matadouro Regional do Alto Alentejo. Estamos numa fase de ampliação das nossas instalações, cujo investimento ronda 1,2 milhões de euros, para podermos aumentar a nossa capacidade produtiva e conseguir produtos com determinadas características e paladares

únicos. Estamos inseridos na rede Cotec, vocacionada para a investigação, desenvolvimento e inovação das PME, criámos um departamento de I&D para conseguirmos inovar e responder atempadamente às necessidades do mercado. Recentemente fizemos o lançamento de uma gama gourmet com a marca Varanegra, destinada a um segmento de mercado diminuto. Para reconhecimento e avaliação das nossas capacidades colocámos alguns dos nossos produtos numa “prova cega” onde angariámos os prémios Sabor do Ano 2008, 2010 e 2012.

Francisco Arvana, administrador e fundador



Francisco Arvana
Administrador e fundador



Sel

Sede

Estremoz, Alentejo, Portugal

Actividade

preparação e transformação de produtos à base de carne

Início de actividade

1984

Número de trabalhadores

125

Volume de negócios

11 milhões de euros

Volume de negócios na exportação

300 mil euros