

MILS SABORES



Compotas , geleias e conservas gourmet

Douro



Adelaide Sequeira Lopes, Abril 2008

Mil Sabores : empresa sediada no Douro,
especializada em compotas, geleias, pickles,
chutneys. Frutas e legumes da cada época
escolhidos com rigor sabor, levando-os à sua
mesa ou sua loja



Produtos

Compotas

Pickles

Chutneys

Geleias

Conservas

Marmeladas



Origem

Meados de 1986 Alteração de Portugal Agrícola:

- Grande parte da fruta deixa de ter valor real com adesão á CEE
- Exigências de calibres na venda da fruta a cooperativas
- Aumento do preço da mão de obra
- Explorações agrícolas comuns no douro apenas canalizam atenção para a cultura da vinha e olival
- Surgem vários subprodutos, desde frutas
- Boa adaptação de culturas experimentais como framboesa e kiwi
- Necessidade de diversificar actividade da exploração, criar uma fonte de rendimento própria
- Grande receptividade nas cestas cheias de fruta, legumes e compotas que oferecia a familiares e amigos nas idas aos meios mais urbanos

Criação da Empresa

- Elaboração de um projecto Leader, apoiados por membros da UTAD e instituto da qualidade alimentar
- Seguimento da legislação Francesa
- Criação de uma compota sem aditivos com um prazo de validade de 6 meses
- Reaproveitamento de uma cozinha, adaptada as exigências do criação da imagem
- Alguma inovação nas receitas que ate então apenas executávamos para a família e amigos

Produtos no início

- Compota de : morango, damasco, kiwi e limão, framboesa, abóbora com amêndoa, maçã e tomate



Filosofia dos Produtos

- Produtos naturais
- Sem conservantes nem corantes
- Fruta proveniente do Douro
- Confeccionados por métodos tradicionais



Fruta principal matéria Prima



- **Douro com vários microclimas o implica varias proveniências da fruta (ex: cerejas da Penajóia, damascos de Lamego, amêndoa de Moncorvo)**
- **Produção própria, como frutos pequenos marmelos entre outros**
- **Relacionamento estreitos com os produtores, na maioria não provem de explorações intensivas e monoculturas**

Fruta principal matéria Prima



- Pouca intervenção química, produções reduzidas
- No caso das arvores de fruto, estas são de arvores antigas de variedades poucos conhecidas
- Outras Culturas recorro a pequenos agricultores,(região de monocultura onde não é usual campos agrícolas de grande extensão)

Dificuldades e entraves

- Época em que a procura do que é saudável e natural era reduzida
- As casas de produtos gourmet eram escassas
- Prazos de validade não permitiam operar com grandes superfícies, assim como capacidade de produção
- Pequenas encomendas, custos de distribuição elevados
- Actividade complementar
- Divisão da sociedade



Expansão de mercados

- Diversificação de produtos
- Visita de feiras da especialidade
- Venda de cabazes
- Entrada nos mercados:
França, Alemanha,
Espanha, Inglaterra



Evolução do Mercado

- Produção de compotas para outras marcas
- Aumento do volume vendas
- Aumento significativo de produtos do género
- Experiências
- Criação de geleias de vinho
- Pickles
- Chutney
- Crivação de novas linhas de imagem e paladares



Próximas Etapas

- Criação de novas linhas de produtos
- Ligação ao Oriente através dos sabores e imagem adequada
- Linha de agricultura biológica ou até biodinâmica



Nota: Todos estes pontos estão ainda em fase de estudo ou quase a ser lançados

Objectivos Futuros

- Aumentar a produção própria de algumas culturas
- Ampliar instalações
- Entrada em
novos países



Obrigado pela vossa atenção

MILSABORES

