

CATALOGO

Pimensor

DISTRIBUIÇÃO



Criamos o seu sabor.



Incopil, S.A.

Uma história com muito sabor

Foi há cerca de 50 anos que 14 empresas, das 20 que em todo o país se dedicavam à produção de pimentão colorau, decidiram unir as suas forças. Nascia a Incopil.

Poucos anos depois, com a entrada de Portugal na União Europeia, a importação do colorau a preços baixos fez com que 80% do mercado desaparecesse do dia para a noite. A empresa perdeu muitos dos seus investidores, mas soube focar-se em encontrar soluções.

A coragem de investir em novos temperos, mesmo numa altura tão difícil, deu origem a uma trajetória de sucesso.

Desde então, a contínua aposta na inovação e nos processos de fabrico, de modo a garantir qualidade e capacidade de produção, garantiu a liderança em Portugal e uma presença cada vez maior em mercados como o Canadá, Estados Unidos, Espanha, França, Luxemburgo, Suécia, Polónia, Malta, Japão, entre tantos outros.



Massa de Pimento

EMBALAGENS

- Frasco PET 200 g
pack 12 unidades
- Frasco PET 380 g
pack 12 unidades
- Frasco PET 950 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Massa d'Alho

EMBALAGENS

- Frasco PET 200 g
pack 12 unidades
- Frasco PET 380 g
pack 12 unidades
- Frasco PET 950 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, etc.

VALIDADE

24 meses



Vinha d'Alho

EMBALAGENS

- Frasco PET 200 g
pack 12 unidades
- Frasco PET 380 g
pack 12 unidades
- Frasco PET 950 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Tempero Completo

EMBALAGENS

- Frasco PET 200 g
pack 12 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para utilizar em refogados. Pode usar em arroz, pastéis de bacalhau, etc.

VALIDADE

24 meses



Tempero para Febras Picante

EMBALAGENS

- Frasco PET 200 g
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes vermelhas. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Tempero para Febras

EMBALAGENS

- Frasco PET 200 g
pack 12 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes vermelhas. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Tempero para Frango

EMBALAGENS

- Frasco PET 200 g
pack 12 unidades
- Frasco PET 380 g
pack 12 unidades
- Frasco PET 950 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes brancas. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Tempero para Carne do Alguidar

EMBALAGENS

- Frasco PET 200 g
pack 12 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes vermelhas. Usar em refogados, caldeiradas, etc.

VALIDADE

24 meses



Massa de Pimento

EMBALAGENS

- Frasco vidro 200 g
pack 12 unidades
- Frasco vidro 850 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Massa de Pimento Catalão

EMBALAGENS

- Frasco vidro 380 g
pack 6 unidades
- Frasco vidro 850 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Massa de Pimento S/ Sal

EMBALAGENS

- Frasco vidro 200 g
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Alho para Bifes

EMBALAGENS

- Frasco vidro 60 g
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, etc.

VALIDADE

24 meses



Massa d'Alho

EMBALAGENS

- Frasco vidro 200 g
pack 12 unidades
- Frasco vidro 850 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, etc.

VALIDADE

24 meses



Tempero Completo

EMBALAGENS

- Frasco vidro 200 g
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO

Para utilizar em refogados. Pode usar em arroz, pastéis de bacalhau, etc.

VALIDADE

24 meses



Tempero para Frango

EMBALAGENS

- Frasco vidro 200 g
pack 12 unidades
- Frasco vidro 850 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes brancas. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Vinha d'Alho

EMBALAGENS

- Frasco vidro 200 g
pack 12 unidades
- Frasco vidro 850 g
pack 6 unidades
- Balde 1,2 Kg
pack 6 unidades
- Balde 5 Kg
- Balde 24 Kg

UTILIZAÇÃO

Para temperar e marinar carnes. Usar em refogados, caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE

24 meses



Caril Pré-cozinhado

EMBALAGENS

- Frasco vidro 170 g
pack 12 unidades
- Frasco vidro 700 g
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO

Para usar em refogados de carne, peixe ou marisco.

VALIDADE

24 meses



Mostarda / Mostarda Picante

EMBALAGENS

- Mostardeiro 200 g
pack 12 unidades
- Top Down 260 g
pack 12 unidades
(disponível em Picante)
- Mostardeiro 500 g
pack 12 unidades
(disponível em Picante)
- Frasco vidro 850 g
pack 6 unidades
- Mostardeiro 900 g
pack 6 unidades
- Balde 4,7 Kg

UTILIZAÇÃO

Para usar, dependendo do gosto do consumidor.

VALIDADE

24 meses



Ketchup

EMBALAGENS

- Top Down 280 g
pack 12 unidades
- Balde 5 Kg

UTILIZAÇÃO

Para usar, dependendo do gosto do consumidor.

VALIDADE

24 meses



Piri-Piri Sabores

Limão e Extra Forte

EMBALAGENS

- Garrafa vidro 50 ml
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO

Para usar, dependendo do gosto do consumidor, em todos os seus cozinhados.

VALIDADE

24 meses



Malaguetas Trituradas

EMBALAGENS

- Frasco vidro 200 g
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO

Sendo um produto pronto para consumo, pode ser utilizado durante a preparação do cozinhado ou directamente no seu prato. Ideal para ensopados e grelhados.

VALIDADE

24 meses



Piri-Piri Barba Rija

EMBALAGENS

- Garrafa PET 135 ml
pack 12 unidades
- Garrafa PET 1000 ml
pack 6 unidades
- Jerrican 5 L
- Balde 20 L

UTILIZAÇÃO

Para usar, dependendo do gosto do consumidor, em todos os seus cozinhados.

VALIDADE

24 meses



Molho de Piri-Piri

EMBALAGENS

- Garrafa PET 90 ml
pack 12 unidades
- Garrafa PET 180 ml
pack 12 unidades
- Garrafa PET 1000 ml
pack 6 unidades
- Jerrican 5 L
- Balde 22 L

UTILIZAÇÃO

Para usar, dependendo do gosto do consumidor, em todos os seus cozinhados.

VALIDADE

24 meses



Molho de Piri-Piri com malaguetas tabasco

EMBALAGENS

- Garrafa vidro 50 ml
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO

Para usar, dependendo do gosto do consumidor, em todos os seus cozinhados.

VALIDADE

24 meses



Servir com rigor e qualidade

O segredo do melhor tempero está nos ingredientes. Por isso trabalhamos em parceria com agricultores seleccionados, a quem prestamos toda a assistência. O nosso departamento agrícola fornece técnicos de campo para acompanhar todo o processo. Ajudamo-los a escolher as variedades dos pimentos, fornecemos todos os factores de produção para a cultura e definimos o melhor momento para a colheita.

Com esse rigoroso controlo da matéria-prima temos sempre os melhores pimentos doces e picantes, todos colhidos num raio de 80km da nossa fábrica. No nosso laboratório e sala cozinha, totalmente equipados, estamos sempre a desenvolver novos temperos e novos processos de temperar e cozinhar. Apostamos na contínua formação dos nossos colaboradores e, o que é ainda mais importante, partilhamos com eles a paixão pelos produtos de qualidade, que levam sabor e bem-estar a todas as mesas.



Molho de Tomate Temperado

EMBALAGENS
- Garrafa vidro 500 g
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Temperado com cebola e alho, use para temperar e marinar em refogados, caldeiradas, assados, etc.

VALIDADE
24 meses



Molho para Churrasco Limão

EMBALAGENS
- Top Down 500 ml
pack 6 unidades
- Jerrican 5 L

UTILIZAÇÃO
Para usar em grelhados.

VALIDADE
9 meses



Molho para Churrasco Picante

EMBALAGENS
- Top Down 500 ml
pack 6 unidades
- Jerrican 5 L

UTILIZAÇÃO
Para usar em grelhados.

VALIDADE
9 meses



Molho para Francesinha

EMBALAGENS
- Frasco vidro 500 ml
pack 6 unidades
- Frasco vidro 1000 ml
(Flor das Hortas)
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Prepare e confeccione a sua francesinha. Em seguida, aqueça o molho e verta por cima. Acompanhe com batata frita.

VALIDADE
24 meses



Molho para Pizza

EMBALAGENS
- Frasco vidro 500 g
pack 6 unidades
- Lata 3 Kg

UTILIZAÇÃO
Para preparar a sua pizza, espalhe sobre a base, de dentro para fora em movimentos circulares e em seguida coloque os ingredientes do seu agrado. Coloque no forno até estar cozida.

VALIDADE
24 meses



Molho Especial Churrasco com Picante Suave

EMBALAGENS
- Garrafa vidro 230 ml
pack 12 unidades
- Balde 5 Kg

UTILIZAÇÃO
Use durante ou após a confecção. Agite bem antes de utilizar para uma mistura uniforme do produto.

VALIDADE
24 meses



Molho de Soja

EMBALAGENS
- Garrafa PET 135 ml
pack 12 unidades
- Garrafa PET 1000 ml
pack 6 unidades
- Jerrican 5 L

UTILIZAÇÃO
Para temperar e marinar carnes, peixes e mariscos. Utilizado na preparação de vários molhos, pode ser usado como tempero para saladas.

VALIDADE
24 meses



Molho Inglês

EMBALAGENS
- Garrafa PET 135 ml
pack 12 unidades
- Garrafa PET 1000 ml
pack 6 unidades
- Jerrican 5 L

UTILIZAÇÃO
Para temperar e marinar carnes, peixes e mariscos. Utilizado na preparação de vários molhos, pode ser usado como tempero para saladas.

VALIDADE
24 meses



Temperos Marinados Bifanas

EMBALAGENS
- Garrafa vidro 500 ml
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Coloque o molho na frigideira, deixe aquecer e junte as bifanas em corte fino. Deixe cozinhar de ambos os lados e está pronto.

VALIDADE
24 meses



Carnes

EMBALAGENS
- Frasco pet 125 g
pack 6 unidades
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e marinar
carnes. Usar em refogados,
caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE
24 meses



Aves

EMBALAGENS
- Frasco pet 125 g
pack 6 unidades
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e marinar
carnes de aves. Usar em
refogados, caldeiradas,
grelhados, etc.

VALIDADE
24 meses



Flor de Sal

EMBALAGENS
- Frasco pet 125 g
pack 6 unidades
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e marinar.
Usar em refogados,
caldeiradas, grelhados,
sopas, etc.



Peixes

EMBALAGENS
- Frasco pet 125 g
pack 6 unidades
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e marinar
peixes. Usar em refogados,
caldeiradas, grelhados, etc.

VALIDADE
24 meses



Saladas

EMBALAGENS
- Frasco pet 125 g
pack 6 unidades
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar saladas.

VALIDADE
24 meses



Especial

EMBALAGENS
- Frasco pet 125 g
pack 6 unidades
pack 12 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e marinar.
Usar em refogados,
caldeiradas, grelhados,
sopas, etc.

VALIDADE
24 meses



Pimentão Doce - Colorau

EMBALAGENS
- Frasco PET 60 g
pack 6 unidades
- Frasco PET 550 g
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Pimenta Branca

EMBALAGENS
- Frasco PET 90 g
pack 6 unidades
- Saco 1 Kg

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Alho Laminado

EMBALAGENS
- Frasco PET 300 g
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Coentros

EMBALAGENS
- Frasco PET 12 g
pack 6 unidades
- Frasco PET 80 g
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Salsa

EMBALAGENS
- Frasco PET 12 g
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Orégãos

EMBALAGENS
- Frasco PET 12 g
pack 6 unidades
- Frasco PET 80 g
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Alho e Louro

EMBALAGENS
- Frasco PET 40 g
pack 6 unidades
- Frasco PET 300 g
pack 6 unidades

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Cominhos

EMBALAGENS
- Frasco PET 60 g
pack 6 unidades
- Saco 1 Kg

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Piri-Piri Triturado

EMBALAGENS
- Frasco PET 60 g
pack 6 unidades
- Frasco PET 450 g
pack 6 unidades
- Balde 2,5 Kg

UTILIZAÇÃO
Para temperar e
cozinhar.

VALIDADE
24 meses



Tradições para todos os gostos

Nas planícies do Alentejo até as dificuldades são férteis.

Ao longo dos tempos, a cozinha alentejana aprendeu a compensar, com a riqueza dos seus temperos, os momentos de escassez. Com criatividade, o pouco que havia, transformava-se em irresistíveis iguarias. Na charcutaria alentejana, por exemplo, combinar temperos tornou-se uma verdadeira arte. E foi justamente aí, nessa actividade que está nas nossas origens, que aprendemos tudo o que o Alentejo tem a ensinar sobre os temperos tradicionais.

Como bons alentejanos, sabemos que tudo começa na terra.

Por isso fazemos questão de acompanhar a plantação e a colheita dos nossos ingredientes. Porque é neles que reside todo o aroma, requinte e sabor.

Com os nossos temperos Incopil e Flor das Hortas, os sabores tradicionais tornam-se práticos e fáceis de usar. E, como estamos sempre a apresentá-los em novas combinações, a adesão não pára de crescer.





Pimensor

DISTRIBUIÇÃO



Estrada de Abrantes, nº 43 | Apartado 140
7400-909 Ponte de Sor | Alentejo | Portugal

Tel. (+351) 242202607/8 Fax. (+351) 242202609
e-mail. geral@pimensor.pt | www.pimensor.pt

