# Selo tem ajudado a abrir novos canais de escoamento

**Insulac** As ações de promoção, desenvolvidas no âmbito da estratégia Marca Açores, junto de vários canais de distribuição, são destacadas pela empresa micaelense como um importante contributo para o aumento do volume de vendas dos produtos lácteos

Em 1992, um grupo de investidores com vasta experiência no setor dos lacticínios uniu-se para formar a Insulac – Produtos Lácteos Açorianos, SA. A sua atividade iniciou-se em 1995, numa nova fábrica, situada na cidade da Ribeira Grande, na ilha de São Miguel.

"Éramos investidores todos ligados à antiga LactoAçoriana e demos arranque à laboração cinco anos depois da formação da Insulac", recorda o presidente do conselho de administração, Jorge Costa Leite.

Com a missão de produzir produtos lácteos de alta qualidade, a fábrica está equipada com os melhores meios técnicos para o efeito.

"O objetivo da Insulac é transformar o leite em produtos de excelência. A sua especialização, neste momento, está no queijo."

O queijo é, de facto, a grande estrela da empresa. Mas a Insulac também fabrica manteiga, soro e leite em pó.

"Produzimos queijos de diversos tipos. Desde logo, o queijo magro e meio-gordo, passando pelo queijo amanteigado, o queijo bola, o queijo barra, fatiado e não só... Não podemos esquecer o queijo fresco de barrar, que também tem muita aceitação por parte do mercado. Temos ainda um conjunto de produtos em pó, nomeadamente, o soro em pó, que é um subproduto do queijo. Fazemos também um preparado lácteo, a par do leite em pó magro, meio-gordo e gordo."

A distribuição da Insulac cobre todo o território nacional, sem exceção.

A grande maioria das vendas é feita no continente português, embora já se assista a um crescimento considerável na exportação, quer para outros países da Europa, quer para outros continentes.

"O nosso principal cliente, como é óbvio, é o mercado nacional, especialmente no que diz respeito aos queijos. Os restantes produtos, manteiga, leite em pó e soro em pó, são igualmente vendidos no território português, mas, também, são exportados. Detalhando, diria que o soro em pó é 90 por cento para exportação, e o leite em pó, 75 por cento. Portanto, estamos a vender, para além do mercado nacional, em países como a Grécia, Holanda, Bélgica ou Espanha. Vendemos ainda em África, para Marrocos, São Tomé e Príncipe, Angola e Moçambique. "

Com esta presença forte no mercado português e um crescimento constante ao nível das exportações, a Insulac prevê que o volume de negócios continue em franca expansão.

**INSULAC - PRODUTOS LÁCTEOS AÇOREANOS, S.A.**

Caminho da Mafoma, 30
Ribeira Seca
9600-211 **Ribeira Grande**
insulac@insulac.pt
**São Miguel**

"No ano passado, a expetativa de negócio andava nos 35 milhões de euros em matéria de vendas. O que foi um recorde para a empresa. Já tínhamos alcançado em 2014 um montante na ordem dos 34 milhões de euros".

A adesão à Marca Açores assumiu um papel importante na promoção e comercialização dos seus produtos da marca 'Valformoso' e, neste momento, a Insulac conta já com cerca de duas dezenas de produtos certificados, entre os quais se destacam a manteiga, o queijo curado, o queijo flamengo, o queijo ilha e o queijo fresco para barrar.

"A Insulac, de si, já é identificada como responsável pela produção de produtos lácteos açorianos. Aliás, está na própria designação da empresa. E sempre nos identificámos com a imagem dos Açores, imagem que o selo tem ajudado a promover. Tem sido algo muito importante em termos de divulgação, com algumas ações nos canais de distribuição. E isso, obviamente, ajuda-nos a abrir canais de escoamento dos nossos produtos." ◆

# Certificação reforça o compromisso da autencidade do queijo da Fajãzinha

**Ilda Henriques** A 'obreira' dos afamados queijos da Fajãzinha assegura que a atribuição do selo veio reforçar a imagem de um produto que respeita a autenticidade do melhor leite que se produz nas Flores. Não admira, por isso, que estes queijos sejam cada vez mais procurados

Um dos pontos de paragem obrigatória na ilha das Flores é, sem margem para dúvidas, a Queijaria do Pico Redondo, idílico vale da Fajãzinha.

Esta pequena unidade de produção é gerida por Ilda Henriques e é ela quem confeciona, distribui e vende os queijos, desempenhando ainda funções de guia turística.

É que a curiosidade, regra geral, fala mais alto e muitos dos visitantes fazem questão de conhecer a fábrica e até os locais que servem de 'berço' à matéria-prima que dá sabor ao tão cobiçado queijo.

"Comecei a produzir o queijo há mais de 12 anos. Era uma atividade que eu gostava de fazer e, por esse motivo, avancei com a construção de uma queijaria. Passado este tempo, posso dizer que estou muito contente com o trabalho".

Todo o processo de fabrico do queijo passa por Ilda Henriques. Desde do leite que provem da sua própria exploração agrícola, à confeção do queijo, embalamento e venda.

"Portanto, o leite chega à fábrica e é coado. Depois, é pasteurizado, sendo sujeito a uma temperatura elevada. Numa fase seguinte, coloca-se o coalho e os restantes produtos necessários. É, então, cozido e, depois, prensado. Quanto ao processo de cura, varia entre os dez e os 15 dias".

**ILDA MARIA ALVES**
**EDUARDO HENRIQUES**

+ 351 969 790 925
Rua Pico Redondo, 6 Fajãzinha
9960-110 **Lajes das Flores**
ilda_henriques@hotmail.com
**Flores**

Na Queijaria do Pico Redondo produz-se queijo fresco e queijo curado, sendo este último o produto mais procurado.

A receita deste queijo é segredo e assim se vai manter, garante a proprietária.

Contudo, há um ingrediente que nunca pode faltar: a paixão por esta arte.

"Posso dizer que, de um modo geral, o segredo passa muito pelo gosto de fazer queijos. E isso é algo que me acompanha desde sempre. Talvez por isso haja assim um segredo especial que não pode ser revelado".

Face à exponencial procura e distribuição por todas as superfícies comerciais da ilha e restauração local, em 2008 os proprietários viram-se obrigados a aumentar a sua produção exclusivamente artesanal.

Em média, são vendidos 25 queijos por dia, a maioria dos quais na ilha. Mas, os turistas também fazem por levar este produto único na bagagem ou, então, a degustá-lo, uma vez mais, durante a estada nas Flores.

Para além do negócio que se faz em solo florentino, os queijos são ainda exportados para as outras ilhas do arquipélago.

"Vendo aqui, no comércio local, nos restaurantes e em algumas unidades hoteleiras. Também mando para ilhas como a Terceira, São Miguel, Santa Maria e até para o Corvo".

Atualmente, apenas o queijo curado Pico Redondo está certificado pela Marca Açores.

Para além da 'conquista' desse reconhecimento, Ilda Henriques mantém o objetivo de fazer com que também o queijo fresco receba este selo, uma vez que se trata de um produto que tem trazido vários benefícios para a empresa.

"Considero que é uma mais-valia para nós, produtores. Ajuda a fazer com que o queijo seja mais valorizado. Assim, os de fora sabem logo que é um produto dos Açores e que tem qualidade". ◆

# Produtos 'Ideal' ganharam maior visibilidade e credibilidade no mercado

**Salsicharia Ideal** Aposta da empresa ribeiragrandense na certificação com o selo Marca Açores tem-se traduzido num incremento da notoriedade dos seus produtos, não só no mercado local, mas também fora da Região, onde se espera 'cativar' cada vez mais clientes

O aparecimento da Salsicharia Ideal no mercado açoriano remonta a 1968. Trata-se de uma empresa familiar, composta por três gerações que se dedicam de alma e coração ao negócio.

"Foi o meu avô Ildeberto que fundou a Salsicharia Ideal. Quase trinta anos depois é gerenciada pelo meu pai Mário Jorge Cabral de Melo. Estamos a falar de duas gerações, caminhando já para a terceira. E já contamos com quase setenta trabalhadores", revela Pedro Melo, diretor de marketing.

A Salsicharia Ideal dedica-se à desmancha, corte e embalagem de carne, comercializando um conjunto de produtos, reconhecidos no mercado regional e nacional.

"Como empresa familiar, temos sempre a preocupação de transparecer essa imagem para os nossos consumidores. Os nossos produtos são obtidos de forma a respeitar a tradição açoriana e com uma qualidade ímpar. A nossa atividade tem por base a desmancha de carnes de suíno e bovino em peças açougueiras ou produtos de salsicharia diversificados, nomeadamente, o chouriço de carne caseiro, sem picante ou com picante, a nossa morcela e o nosso pé de torresmo, produtos endémicos da Ribeira Grande. Também não podemos esquecer a nossa linha de hambúrgueres, receita caseira, com bacon e chouriço. Temos ainda uma linha de fatiados: o chourição, o fiambre ou o bacon", acrescenta.

**SALSICHARIA IDEAL MJCM, LDA**

+ 351 296 473 425
Rua do Rosário, 14, Matriz
9600-549 **Ribeira Grande**
geral@salsichariaideal.com
**São Miguel**

A qualidade e a segurança alimentar são prioridades da empresa, uma vez que, por essa via, garantem uma maior fiabilidade dos seus produtos.

"A empresa é Marca Registada e Produção Certificada ISSO 22000, que espelha o nosso empenho na qualidade alimentar. Também temos muito rigor na aquisição da nossa matéria-prima, acreditando e valorizando o conceito "do prado ao prato", garante Cláudia Freitas, do departamento de qualidade.

Para além do negócio nas ilhas e no continente português, esta empresa açoriana exporta para outros países, principalmente, para as comunidades emigrantes.

"Tivemos uma experiência para o Luxemburgo e correu muito bem. Temos tido, aliás, várias abordagens do mercado da saudade mas o nosso grande foco é, garantidamente, o mercado regional e nacional. Temos consumidores no mercado nacional, nomeadamente, o El Corte Inglés, a Loja Açores em Lisboa e o Mercadinho dos Açores no Porto. No mercado regional, estamos bem assentes no retalho", indica Pedro Melo, o responsável pelo marketing da empresa.

Cada um dos produtos da Salsicharia Ideal tem um ingrediente secreto: amor. É o que permite confecionar produtos diferenciados, com um sabor único, ligado à paixão pelas suas raízes açorianas, características reconhecidas com a atribuição do selo Marca Açores.

"É algo que só traz benefícios para qualquer empresa", tendo dado aos produtos 'Ideal' uma visibilidade ainda maior no mercado. E isso, naturalmente, também serve para conferir mais credibilidade aos nossos produtos, tanto nas ilhas, como no exterior", assegura Madalena Melo, a responsável pela área administrativa da Salsicharia Ideal. ◆

# Marca Açores exige esforço constante para assegurar a qualidade e o 'bom nome'

**Queijo Vaquinha** É um dos mais cobiçados queijos dos Açores, ainda assim, esse reconhecimento não faz com que se poupe no trabalho para continuar a valorizar o produto. Seja por via do cumprimento dos mais rigorosos parâmetros de qualidade, seja pelo respeito absoluto por uma técnica de produção artesanal

O 'Queijo Vaquinha' é a mais antiga marca de queijo da ilha Terceira. É gerida por João Cota há duas décadas. Este terceirense, antes de ser o proprietário da fábrica era criador de gado e fornecia o leite para este produto.

Com o intuito de aumentar a produção e assegurar a longevidade da marca, João Cota propõe uma sociedade ao antigo proprietário, adquirindo a patente e o conhecimento necessário para o fabrico do queijo.

"Em 1995, comecei a fornecer leite para o antigo queijeiro, em Santa Bárbara. Na altura, fazia apenas cerca de 50 litros de leite em queijo, por dia. Como ele não tinha filhos que ajudassem ou dessem continuidade ao negócio, acabou por desistir de fazer queijo. E eu, como tinha lavoura e vacas, considerei que era uma oportunidade, daí começar a aprender a fazer o tal queijo".

Pouco tempo depois, a queijaria abre ao público em instalações provisórias.

Após alguns anos de trabalho e dedicação, tendo por objetivo o aumento da qualidade e variedade de queijos, surge um novo projeto, que incluía uma sala de visitação e de provas. Era uma forma de oferecer a quem visitava o espaço momentos de degustação e convívio. E assim, nasceu a queijaria, tal como a conhecemos hoje em dia.

"Começámos com o queijo barrinha, uma forma semelhante a um sabonete, que é o tradicional e considerado o queijo mais antigo da ilha. Foi assim em 1997 quando comecei e manteve-se até 2001. Nesse ano, parámos porque não tínhamos as condições necessárias. Depois, foi o passo de avançar com a nova queijaria".

Neste momento, esta empresa familiar já produz cinco tipos de queijo e, ainda, iogurtes de diversos sabores.

"Temos o tradicional Queijo Vaquinha em barrinha. Temos o Vaquinha Ilha Terceira, em formato pequeno, com cerca de 800 gramas, ideal para os turistas levarem, e um formato grande com três e dez quilos, que se vende muito bem. E temos também oVaquinha com picante, que leva massa de malagueta e é mais procurado para aperitivo."

**QUEIJO VAQUINHA - JOÃO HENRIQUE MELO COTA**

+ 351 295 907 138
Canada do Pilar, 5
9700-321 **Angra do Heroísmo**
geral@queijovaquinha.pt
**Terceira**

Os produtos da Queijaria Vaquinha são vendidos nas mais diversas superfícies comerciais da ilha Terceira, mas também na ilha de São Miguel e nas lojas Açores em Lisboa.

São conhecidos pela sua qualidade e autenticidade, caraterísticas que garantiram a certificação com o selo Marca Açores.

"É algo muito importante porque permite que o produto se destaque de todos os outros que possam não ser tão genuínos. Exige também um esforço constante em matéria de qualidade, de modo a que se faça o melhor possível para dar bom nome à Marca Açores. Porque a marca em si e só por si não faz a qualidade do produto. A pessoa que o produz também tem de trabalhar para isso".

Grande parte do processo de fabrico do queijo é realizado artesanalmente e o objetivo é manter essa linha, de modo a conservar a essência familiar e tradicional pela qual esta queijaria é tão conhecida e apreciada, a que se junta a arte de bem receber.

Aliás, essa é uma imagem de marca da Queijaria Vaquinha, que já se afirmou como um ponto de paragem obrigatória para quem visita a ilha Terceira. ◆

AÇORES 2020 PROGRAMA OPERACIONAL FEDER FSE
GOVERNO DOS AÇORES
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Desenvolvimento Regional