

A próxima geração, entre as figueiras da quinta.

Figo biológico e iguarias artesanais, desde 1770

A Quinta da Fornalha é uma quinta familiar em Castro Marim, no Algarve. Está na mesma família desde 1770, tem figueiras desde 1890 e é biológica desde 1994. Desde 2008, Rosa Dias gere a quinta através da sua empresa, com práticas regenerativas em 35 hectares.

EMPRESA

Denominação	Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda
NIPC	509683339
Início de atividade	10 de dezembro de 2010
Capital social	5 000 €
Atividade (CAE)	Cultura de frutos subtropicais; confeitaria; doces e compotas; frutos secos desidratados
Morada	Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal

NÚMEROS-CHAVE

Mais de 250 anos	na mesma família
35 ha	em agricultura regenerativa, 3 ha de figueiral novo
Até 14 t / ano	de figo fresco biológico
Cerca de 1500 kg / ano	de figo seco ao sol
Até 2 t / ano	de capacidade de trufas de figo
2016	Prémio Jovem Empresário Rural, Crédito Agrícola

CERTIFICAÇÕES

Biológico UE · PT-BIO-03 (Kiwa Sativa) · HACCP (HISA) · Slow Food Farm · Biosphere · Natural.PT

GAMA

Figo fresco BIO · Lampa Preta e Lampa Branca, duas colheitas por ano (maio–junho e julho–agosto).

Figo seco BIO · natural e com funcho · 100 g, 250 g, 1 kg.

Figos torrados picantes BIO · 100 g, 250 g, 1 kg.

Trufas de figo BIO · cacau, amêndoa e sortidas · 100 g a 800 g.

Doces e condimentos BIO · doce de figo, chutney de figo, cebola roxa caramelizada, creme de alfarroba e amêndoa.

Flor de sal e sal BIO · flor de sal, flor de sal aromatizada (alecrim, orégãos, tomilho, piri-piri), sal marinho.

ONDE ESTAMOS

Apolónia · Celeiro · A Vida Portuguesa · Robinson Quinta da Ria · Ozadi Tavira · Hotel Quinta do Lago · BordoyHotel

CONDIÇÕES COMERCIAIS

EXW Castro Marim · FCA Lisboa / Porto · CIP sob consulta. Tabela de preços e amostras a pedido.

CONTACTOS

Revenda e distribuição	Mirela Rosa +351 928 157 217 · +351 281 415 243 shop@quinta-da-fornalha.com
Fundadora e gerente	Rosa Dias +351 913 953 266 rosadias@quinta-da-fornalha.com
Geral	Margarida Domingos +351 917 107 147 · +351 281 541 733 geral@quinta-da-fornalha.com



Uma quinta, uma família, mais de 250 anos

A quinta fica em Castro Marim, no sotavento algarvio. Jacinto Palma Dias, historiador e pioneiro da agricultura biológica em Portugal, converteu-a ao modo biológico em 1994. Em 2008, a filha, Rosa Dias, assumiu a quinta e criou um modelo de gestão sustentável com três vertentes: ambiental, social e económica.

O modelo é circular: o figo fresco segue para exportação, o que não segue fresco é transformado na quinta, e a quinta recebe visitantes através do ecoturismo. Do figo, só sobra o rabinho.

NOVE CREDENCIAIS VERIFICÁVEIS

1 · Herança familiar

Na mesma família desde 1770. Primeiras figueiras em 1890, modo biológico em 1994, nova geração na gestão em 2008.

2 · Certificação biológica

Biológico desde 1994. Kiwa Sativa, PT-BIO-03. Certificado PT-BIO-03.620-0000187.2025.001, verificável na base TRACES da Comissão Europeia.

3 · Redes

Membro da rede Slow Food Farms. Cofundadora da AL-BIO, associação de produtores biológicos do Algarve. Na Rede Convergir.

4 · Reconhecimento nacional

Prémio Jovem Empresário Rural 2016, Crédito Agrícola, pelo modelo de gestão sustentável.

5 · Imprensa e televisão

RTP, Antena 1, Público, Time Out, Visão, Jornal de Negócios, Sul Informação, Green Savers, entre outros.

6 · Cadeia de valor justa

Chocolate Kaoka biológico e de comércio justo. Açúcar de uma cooperativa cubana de comércio justo.

7 · Regeneração do solo

Coberto vegetal permanente, rega gota a gota, compostagem e uma floresta comestível com mais de 1000 plantas de 80 espécies.

8 · Exportação

Figo fresco exportado para França e Dinamarca desde 2013.

9 · Presença internacional

2026: MIF Macau, com a AJAP, e mercados de língua portuguesa.

A GAMA SUSTENTÁVEL

Do figo fresco às trufas de figo, feitas com figo de sequeiro de variedades locais adaptadas à seca, seco ao sol e combinado com chocolate e açúcar de comércio justo. Para restauração, retalho especializado e ofertas de empresa.

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal · NIPC 509683339
Revenda: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com · quinta-da-fornalha.com



CATÁLOGO 2026

Figo biológico do Algarve, e só o que importa

Figo fresco na época e uma gama transformada todo o ano: figo seco ao sol, trufas de figo, doces, condimentos e flor de sal. Todos os ingredientes agrícolas são biológicos.

FIGO FRESCO BIO

Variedades	Lampa Preta e Lampa Branca, figos São Pedro
Colheitas	Duas por ano: maio–junho e julho–agosto
Produção	Até 14 t por ano
Exportação	Desde 2013
Formatos	A pedido

Alguns produtos são sazonais. O figo seco e a cebola roxa podem esgotar até à colheita seguinte, e as trufas não se fazem no pico do calor do verão.

GAMA TRANSFORMADA



Figo seco BIO · natural e com funcho

100 g · 250 g · 1000 g

Natural: figo seco* (100%).
Com funcho: figo seco* (99%), funcho*.



Figos torrados picantes BIO

100 g · 250 g · 1000 g

Figo seco* (90%), malagueta*, alecrim*, salmoura*.



Trufas de figo e cacau BIO

100 g · 250 g · 800 g

Figo seco* (70%), açúcar de cana*, limão*, chocolate negro* (15%), cacau* (8%).



Trufas de figo e amêndoa BIO

100 g · 250 g · 750 g

Figo seco* (52%), açúcar de cana*, limão*, chocolate negro* (20%), amêndoa* (20%).



Trufas de figo sortidas BIO

250 g

Amêndoa: figo seco* (52%), açúcar de cana*, limão*, chocolate negro* (20%), amêndoa* (20%).
Cacau: figo seco* (70%), açúcar de cana*, limão*, chocolate negro* (15%), cacau* (8%).



Doce de figo BIO

260 g · 1 kg

Figo fresco* (70%), açúcar de cana*, limão*, canela*.



Chutney de figo BIO

260 g · 1 kg

Figo fresco* (65%), cebola*, vinagre de sidra*, alho*, azeite virgem extra*, açúcar de cana*, limão*, louro*, especiarias*.



Cebola roxa caramelizada BIO

260 g

Cebola roxa* (80%), açúcar de cana*, vinagre de sidra*, especiarias*.



Creme de alfarroba e amêndoa BIO

230 g

Água, farinha de amêndoa* (37%), farinha de alfarroba* (37%), açúcar de cana*.



Flor de sal BIO

150 g · 250 g · 800 g · 20 kg

Flor de sal* (100%).



Flor de sal aromatizada BIO

150 g · alecrim, orégãos, tomilho, piri-piri

Alecrim: flor de sal* (95%), alecrim* (5%).
Orégãos: flor de sal* (95%), orégãos* (5%).
Tomilho: flor de sal* (95%), tomilho* (5%).
Piri-piri: flor de sal* (95%), malagueta* (5%).



Sal marinho BIO

500 g · 1 kg

Sal marinho* (100%).

Figo seco BIO · natural e com funcho

Categoria: Frutos secos



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Figo seco ao sol, ao natural ou com funcho. Guarda todo o sabor da fruta. Para lanches e sobremesas, ou a acompanhar queijos e saladas.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Textura macia · Práticas sustentáveis · Vegano · Fonte de fibra · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

100 g	5609601000379
250 g	5609601000461
1000 g	5609601000195

INGREDIENTES

Natural: figo seco* (100%).
Com funcho: figo seco* (99%), funcho*.
* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	1041 kJ / 249 kcal
Lípidos	1 g
dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	64 g
dos quais açúcares	48 g
Fibra	10 g
Proteína	3 g
Sal	2 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	6 meses após embalamento

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar abaixo de 22 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Ecocompostável (100 g, 250 g) · vácuo em plástico (1000 g)
Peso líquido / bruto	100 g / 110 g · 250 g / 265 g · 1000 g / 1010 g
Caixa	Cartão canelado simples · 24 un. (100 g) · 12 un. (250 g) · 5 un. (1000 g)

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com

Figos torrados picantes BIO

Categoria: Frutos secos aromatizados



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Figo seco torrado com malagueta e alecrim. A doçura natural do figo com um toque picante e aromático.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Práticas sustentáveis · Vegano · Fonte de fibra · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

100 g	5609601000485
250 g	5609601000065
1000 g	5609601000164

INGREDIENTES

Figo seco* (90%), malagueta*, alecrim*, salmoura*.

* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	1163 kJ / 275 kcal
Lípidos	1,4 g
dos quais saturados	0,47 g
Hidratos de carbono	56,8 g
dos quais açúcares	47,7 g
Fibra	10,8 g
Proteína	3,5 g
Sal	0,98 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	12 meses após confeção

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar abaixo de 22 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Ecocompostável (100 g, 250 g) · vácuo em plástico (1000 g)
Peso líquido / bruto	100 g / 110 g · 250 g / 265 g · 1000 g / 1010 g
Caixa	Cartão canelado simples · 24 un. (100 g) · 12 un. (250 g) · 5 un. (1000 g)

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com

Trufas de figo e cacau BIO

Categoria: Confeitaria e pralinés



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE/não UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Textura macia e sabor intenso: o doce natural do figo com a riqueza do chocolate e do cacau.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Textura cremosa e macia · Práticas sustentáveis · Vegano · Fonte de fibra · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

100 g	5609601000201
250 g	5609601000157
800 g	5609601000256

INGREDIENTES

Figo seco* (70%), açúcar de cana*, limão*, chocolate negro* (15%), cacau* (8%).

* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Pode conter vestígios de leite.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	1533 kJ / 366 kcal
Lípidos	9,3 g
dos quais saturados	5,6 g
Hidratos de carbono	61 g
dos quais açúcares	60,7 g
Fibra	10,9 g
Proteína	4,2 g
Sal	0,15 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	8 meses após confeção

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar abaixo de 22 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Ecocompostável (100 g, 250 g) · pote de plástico (800 g)
Dimensões	100 g: Ø 9,8 × 6 cm · 250 g: Ø 9,8 × 10 cm · tampa Ø 9,8 × 1,6 cm
Peso líquido / bruto	100 g / 110 g · 250 g / 265 g · 800 g / 855 g
Caixa	Cartão canelado simples · 24 un. (100 g) · 12 un. (250 g) · 6 un. (800 g)

Trufas de figo e amêndoa BIO

Categoria: Confeitaria e pralinés



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE/não UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

O doce natural do figo, a intensidade do chocolate e o crocante da amêndoa, em cada trufa.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Textura crocante · Práticas sustentáveis · Vegano · Fonte de fibra · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

100 g	5609601000317
250 g	5609601000188
750 g	5609601000249

INGREDIENTES

Figo seco* (52%), açúcar de cana*, limão*, chocolate negro* (20%), amêndoa* (20%).

* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Contém amêndoa. Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	1883 kJ / 450 kcal
Lípidos	21,9 g
dos quais saturados	6,43 g
Hidratos de carbono	53,2 g
dos quais açúcares	39,7 g
Fibra	3,8 g
Proteína	8,1 g
Sal	0,5 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	8 meses após confeção

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar abaixo de 22 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Ecocompostável (100 g, 250 g) · pote de plástico (750 g)
Dimensões	100 g: Ø 9,8 × 6 cm · 250 g: Ø 9,8 × 10 cm · tampa Ø 9,8 × 1,6 cm
Peso líquido / bruto	100 g / 110 g · 250 g / 265 g · 750 g / 805 g
Caixa	Cartão canelado simples · 24 un. (100 g) · 12 un. (250 g) · 6 un. (750 g)

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com

Trufas de figo sortidas BIO

Categoria: Confeitaria e pralinés



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE/não UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

As duas trufas da casa na mesma embalagem: trufas de figo e cacau e trufas de figo e amêndoa.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Textura crocante e cremosa · Práticas sustentáveis · Vegano · Fonte de fibra · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

250 g	5609601000089

INGREDIENTES

Amêndoa: figo seco* (52%), açúcar de cana*, limão*, chocolate negro* (20%), amêndoa* (20%).
Cacau: figo seco* (70%), açúcar de cana*, limão*, chocolate negro* (15%), cacau* (8%).

* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Contém amêndoa. Pode conter vestígios de leite e de outros frutos de casca rija.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	1708 kJ / 408 kcal
Lípidos	15,6 g
dos quais saturados	6,0 g
Hidratos de carbono	57,1 g
dos quais açúcares	50,2 g
Fibra	7,35 g
Proteína	6,15 g
Sal	0,33 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	8 meses após confeção

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar abaixo de 22 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.° 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.° 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Ecocompostável · Ø 9,8 × 10 cm · tampa Ø 9,8 × 1,6 cm
Peso líquido / bruto	250 g / 265 g
Caixa	Cartão canelado simples · 12 un.

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com

Doce de figo BIO

Categoria: Doces e compotas



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE/não UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Feito com figos selecionados e cozinhado de forma artesanal para preservar o sabor natural da fruta. Sem conservantes.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Sabor intenso, natural e equilibrado · Vegano · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

260 g	5609601000478
1 kg	5609601000096

INGREDIENTES

Figo fresco* (70%), açúcar de cana*, limão*, canela*.

* Ingredientes de agricultura biológica.

Teor total de açúcares: 54 g por 100 g.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	1008 kJ / 241 kcal
Lípidos	0,3 g
dos quais saturados	0,1 g
Hidratos de carbono	58,4 g
dos quais açúcares	53,3 g
Fibra	1,2 g
Proteína	0,6 g
Sal	0,06 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	4 anos após confeção
Após abertura	60 dias

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar no frio, abaixo de 12 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Frasco de vidro · Ø 71,8 × 84 mm · tampa T66
Peso líquido / bruto	260 g / 410 g
Caixa	Cartão canelado duplo · 20 un.

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com

Chutney de figo BIO

Categoria: Molhos e condimentos

Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE/não UE
HACCP · HISA · Natural.PT



DESCRIÇÃO

Agridoce, feito com figos biológicos e preparado de forma artesanal. Para carnes, queijos e pão, ou como condimento.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Sabor intenso, natural e equilibrado · Vegano · Fonte de fibra · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

260 g	5609601000232
1 kg	5609601000102

INGREDIENTES

Figo fresco* (65%), cebola*, vinagre de sidra*, alho*, azeite virgem extra*, açúcar de cana*, limão*, louro*, especiarias*.

* Ingredientes de agricultura biológica.

Teor total de açúcares: 25,5 g por 100 g.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	718 kJ / 171 kcal
Lípidos	5,5 g
dos quais saturados	0,81 g
Hidratos de carbono	27,6 g
dos quais açúcares	25,5 g
Fibra	5,6 g
Proteína	2,0 g
Sal	1,45 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	4 anos após confeção
Após abertura	180 dias

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar no frio, abaixo de 12 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Frasco de vidro · Ø 71,8 × 84 mm · tampa T66
Peso líquido / bruto	260 g / 410 g
Caixa	Cartão canelado duplo · 20 un.

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com

Cebola roxa caramelizada BIO

Categoria: Molhos e condimentos



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE/não UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

O sabor doce e suave da cebola com um toque de vinagre de sidra e especiarias. Para carnes, queijos e hambúrgueres, ou como recheio de tartes e pão.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Sabor agridoce, natural e equilibrado · Vegano · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

260 g	5609601000546

INGREDIENTES

Cebola roxa* (80%), açúcar de cana*, vinagre de sidra*, especiarias*.

* Ingredientes de agricultura biológica.

Teor total de açúcares: 33 g por 100 g.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	896 kJ / 214 kcal
Lípidos	8,8 g
dos quais saturados	1,3 g
Hidratos de carbono	32,7 g
dos quais açúcares	32,7 g
Fibra	0,72 g
Proteína	1,0 g
Sal	0,26 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	4 anos após confeção
Após abertura	120 dias

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar no frio, abaixo de 12 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Frasco de vidro · Ø 71,8 × 84 mm · tampa T66
Peso líquido / bruto	260 g / 410 g
Caixa	Cartão canelado duplo · 20 un.

Creme de alfarroba e amêndoa BIO

Categoria: Cremes de barrar de frutos secos



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE/não UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Textura cremosa e sabor suave. Substitui o chocolate em sobremesas, serve de recheio para pão e bolos, ou come-se à colher.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Sabor delicado e equilibrado · Textura cremosa, alternativa ao chocolate · Vegano · Fonte de fibra · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

230 g	5609601000300

INGREDIENTES

Água, farinha de amêndoa* (37%), farinha de alfarroba* (37%), açúcar de cana*.

* Ingredientes de agricultura biológica.

Teor total de açúcares: 17,6 g por 100 g.

ALERGÉNIOS

Contém amêndoa. Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	1427 kJ / 341 kcal
Lípidos	15,6 g
dos quais saturados	1,51 g
Hidratos de carbono	41,4 g
dos quais açúcares	17,6 g
Fibra	4,2 g
Proteína	6,6 g
Sal	0 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	2 anos após confeção
Após abertura	30 dias

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar no frio, abaixo de 12 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Frasco de vidro · Ø 71,8 × 84 mm · tampa T66
Peso líquido / bruto	230 g / 380 g
Caixa	Cartão canelado duplo · 20 un.

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com

Flor de sal BIO

Categoria: Flor de sal e sal



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Colhida à mão nas salinas, com cristais finos e sabor suave. Realça carnes, peixes, saladas e sobremesas.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Práticas sustentáveis · Vegano

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

150 g	5609601000294
250 g	5609601000492
800 g	5609601000034
20 kg	5609601000218

INGREDIENTES

Flor de sal* (100%).

* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	Ilimitada

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco.

EMBALAGEM

Embalagem	Ecocompostável · PET (20 kg)
Peso líquido / bruto	150 g / 160 g · 250 g / 265 g · 800 g / 810 g · 20 kg
Caixa	Cartão canelado simples · 24 un. (150 g) · 12 un. (250 g)

RESULTADOS ANALÍTICOS · 08–09/2023

Humidade	6,16 g/100 g
Cloreto de sódio (NaCl)	96,7 g/100 g
Matéria insolúvel	0,044 g/100 g
Magnésio	0,641 g/100 g
Cálcio	0,053 g/100 g
Potássio	2068 mg/kg
Chumbo	0,076 mg/kg
Cádmio	< 0,0050 mg/kg
Mercúrio	< 0,005 mg/kg
Arsénio	0,0185 mg/kg

Microrganismos a 30 °C	$< 4 \times 10^1$ UFC/g
Coliformes, E. coli, enterococos, bactérias halófilas	$< 1 \times 10^1$ UFC/g

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com

Flor de sal aromatizada BIO

Categoria: Flor de sal e sal



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Flor de sal com ervas e especiarias biológicas, para temperar no fim. Quatro sabores: alecrim, orégãos, tomilho e piri-piri.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Quatro sabores

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

Alecrim	5609601000140
Orégãos	5609601000171
Tomilho	5609601000393
Piri-piri	5609601000119

INGREDIENTES

Alecrim: flor de sal* (95%), alecrim* (5%).
Orégãos: flor de sal* (95%), orégãos* (5%).
Tomilho: flor de sal* (95%), tomilho* (5%).
Piri-piri: flor de sal* (95%), malagueta* (5%).

* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	2 anos após embalamento

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco.

EMBALAGEM

Embalagem	Frasco de vidro · Ø 71,8 × 84 mm · tampa T66
Peso líquido / bruto	150 g / 330 g
Caixa	Cartão canelado duplo · 20 un.

Sal marinho BIO

Categoria: Flor de sal e sal



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Natural e puro, colhido de forma sustentável, sem aditivos. Para temperar carnes, peixes, legumes e saladas.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Práticas sustentáveis · Vegano

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

500 g	5609601000027
1 kg	5609601000010

INGREDIENTES

Sal marinho* (100%).

* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	Ilimitada

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco.

EMBALAGEM

Embalagem	Ecocompostável · PET (25 kg)
Peso líquido / bruto	500 g / 510 g · 1 kg / 1010 g · 25 kg
Caixa	Cartão canelado simples · 12 un. (500 g) · 8 un. (1 kg)

RESULTADOS ANALÍTICOS · 08–09/2023

Humidade	4,26 g/100 g
Cloreto de sódio (NaCl)	96,7 g/100 g
Matéria insolúvel	0,012 g/100 g
Magnésio	0,490 g/100 g
Cálcio	0,230 g/100 g
Potássio	1491 mg/kg
Chumbo	0,117 mg/kg
Cádmio	< 0,0050 mg/kg
Mercúrio	< 0,005 mg/kg
Arsénio	0,0259 mg/kg

Microrganismos a 30 °C, coliformes, E. coli, enterococos, bactérias halófilas	< 1×10^1 UFC/g

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com