



Salada de feta crocante com Creative de frutos vermelhos



Torre de robalo com redução de vinagre Creative de figo



# Mestres vinagreiros

| Texto Margarida Reis | Fotografia DR

**Mais do que uma simples produtora de vinagres, a Mendes Gonçalves trabalha no sentido da especialização da oferta gourmet apresentando soluções como reduções de vinagre e condimentos de vinagre com fruta fresca, ou seja, muita inovação.**

Mendes Gonçalves é uma empresa de cariz familiar que se dedica essencialmente à produção de vinagres através de marcas próprias onde a Peninsular assume especial protagonismo no universo dos profissionais de cozinha. Simultaneamente, produz vinagre para a maioria das insígnias de retalho em Portugal.

Com início de actividade em 1982, foi nos últimos anos, e "baseada na constante aposta na qualidade", que a empresa cumpriu a ambição de chegar ao mercado internacional. A aposta nas marcas próprias deu o impulso necessário para entrar em países como Espanha e Angola.

No âmbito do foodservice, a marca Peninsular apresenta-se em variedades como vinagre de vinho tinto ou branco, vinagre de fruta, vinagre balsâmico ou vinagre de sidra, entre outros. Destes, os vinagres de vinho e de sidra são, segundo a marca, os de maior sucesso.

A Paladin, marca que integrou a empresa em 2004 tendo desde então sido estendida a uma vasta variedade de sabores, dispõe de uma gama igualmente direccionada para o foodservice: GrandChef. Dentro desta gama podem

encontrar-se desde molhos em embalagens de cinco quilos, de maionese, mostarda e ketchup, a molhos pré-preparados, como Vinha d'Alho, Massa d'Alho, Massa Pimentão, Tempero para Frango, Molho Inglês, Molho Pitta e Molho Samurai. Para este ano, os profissionais do canal Horeca podem ainda contar com uma nova gama de piri-piris.

A pensar no grande consumo, a empresa apresentou recentemente a marca Creative. Condimentos de vinagre com polpa de fruta (manga, limão mel e algas, frutos vermelhos, figo e canela), maioneses com vinagre balsâmico, azeitonas e azeite, e reduções de vinagre totalmente naturais (figo, maracujá, ananás, maçã e vinho tinto) são as propostas desta insígnia para adicionar um toque especial aos pratos.

Mais do que o título de 'mestre vinagreiro', à empresa Mendes Gonçalves importa a valorização do vinagre enquanto produto de características singulares e forte sintonia com o universo da cozinha. O objectivo de dar a conhecer o produto

e de o valorizar persegue-se com exposição internacional, nomeadamente com a presença em feiras (SISAB - Lisboa, Gulfood - Dubai, IFE - Londres e SIAL - Toronto estão para já na lista de feiras a visitar em 2011). Reacções? "Tem sido uma constante a expressão de espanto de pessoas do sector alimentar de todo o mundo quando se apercebem de que os produtos que estamos a expor são vinagres. Expressão que se repete quando provam os produtos." ∞

**A Mendes Gonçalves está a dar início a parcerias com escolas de hotelaria, aproximando-se cada vez mais dos profissionais de cozinha.**