

Catálogo de Produtos *Product catalogue*

Infusões e Condimentos Biológicos *Organic Herbal Tea and Cooking Herbs*





A empresa

A ERVITAL nasceu em 1997 no coração da Serra do Montemuro e tem por objectivo produzir e comercializar infusões e condimentos biológicos, de qualidade excepcional.

As infusões e condimentos biológicos produzidos na Ervital, são obtidos em condições ecológicas e ambientais únicas, proporcionadas por ecossistema de Montanha - Serra do Montemuro - Rede Natura 2000 - de elevada biodiversidade e livre de quaisquer focos de poluição e utilizando as técnicas e processos preconizados pela agricultura biológica. Os nossos campos de produção situam-se a cerca de 1000 metros de altitude.

Ao longo dos anos, a empresa tem evoluído de forma gradual e sustentada, contribuindo para o desenvolvimento da Região e melhoria de vida das suas gentes, designadamente através do aproveitamento e valorização dos seus recursos naturais.

Para valorizar a qualidade dos produtos e serviços, por apreço para com os clientes e por incomensurável respeito pela Natureza e pelas gerações vindouras, a opção foi, Naturalmente, pelos métodos preconizados na Agricultura Biológica.

The company

ERVITAL was born in 1997 in the heart of the Montemuro Mountains and is dedicated to producing and commercializing organic herbal infusions and spices of exceptional quality.

The organic herbal infusions and spices that Ervital produces, are obtained in the special mountain ecology and environment that exists in the Montemuro ecosystem. Which, according to "Rede Natura 2000" has an elevated biodiversity and is free of any source of pollution. Ervital herbs are produced using the techniques, processes and rules of organic farming, and the fields are situated at about 1000 meters above sea level.

Over the years, the business has sustained a gradual evolution, contributed to regional development and improved quality of life for local people, namely through making use of and giving value to natural resources.

To achieve a high quality of products and services, and at the same time to serve the needs of clients, to respect nature and her history of caretakers, Ervital chose, from the very beginning, to employ the methods of organic farming.

Certificação Agricultura Biológica

Os produtos da ERVITAL são obtidos de acordo com o regulamento para o modo de produção biológico, ou seja, sem a utilização de quaisquer químicos de síntese (fertilizantes, pesticidas, reguladores de crescimento e aditivos), privilegiando a utilização de recursos obtidos na própria exploração, designadamente restos de culturas, estrume e principalmente o composto agrícola, assim como técnicas e práticas culturais que permitam manter ou melhorar a produtividade dos solos, nutrir equilibradamente as culturas e controlar os seus inimigos (pragas, doenças). O controlo (processos de produção e transformação) e certificação dos nossos produtos é efectuado pela Ecocert-Portugal, de acordo com a legislação em vigor na União Europeia.

Os terrenos onde a ERVITAL tem as culturas instaladas estão certificados desde há cerca de 20 anos. Os processos e metodologias utilizadas em todo o ciclo de produção, desde a propagação das culturas até ao seu processamento final, estão de acordo com o que se preconiza para agricultura biológica.

A opção pela agricultura biológica deve-se a duas grandes preocupações: obter produtos de alta qualidade e contribuir para a preservação (ou melhoria) da qualidade do ambiente. Estas razões são tanto mais importantes quanto hoje se (re)conhece que a agricultura "convencional" é das grandes responsáveis pela perda de qualidade ambiental e a maioria dos produtos alimentares são de insuficiente qualidade, dado que são obtidos em regimes de cultivo intensivo e mediante a utilização massiva de químicos de síntese, quer como pesticidas, quer como fertilizantes.

A especificidade inerente aos produtos da ERVITAL, como são as plantas aromáticas e medicinais, impõe que a aposta seja nos produtos de alta qualidade. Os custos de produção, como é compreensível, são um pouco superiores mas a qualidade e o futuro justificam-no. Naturalmente!



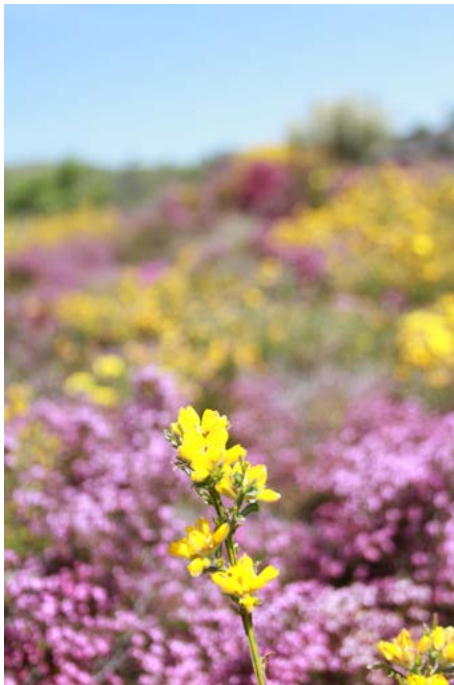
PT-BIO-02



Marca Portugal Sou Eu

A Ervital, parceira inicial do Programa «Portugal Sou Eu» que tem como objectivo a dinamização e valorização da oferta nacional com assinalável incorporação de valor acrescentado e a promoção do consumo informado por parte dos consumidores, através de uma marca ativa e identitária da produção nacional. O Programa «Portugal Sou Eu» é do Ministério da Economia, aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros 56/2011, e dirigido em particular às PME nacionais.





INFUSÃO EM SAQUETAS

*Apresentamos-lhe o nosso melhor produto, agora na forma de saquetas.
Aprece a qualidade a que já o habituamos, agora de forma mais prática.*





Erva Príncipe *Lemon Grass*

Cymbopogon citratus

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis, intensamente cítricos e com notas de baunilha.
Para consumir ao longo do dia, quente ou fria.

Herbal infusion with a delightful taste and smell, intensely citric with a hint of vanilla. For drinking during the day, served either hot or cold.



Hortelã Pimenta *Peppermint*

Mentha x piperita

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis, intensamente mentolados, com notas inicialmente picantes, evoluindo para refrescantes. Para consumir ao longo do dia, quente ou fria, especialmente após as refeições.

Herbal infusion with a delightful taste and smell, intensely menthol, initially stimulating evolving to refreshing. For drinking during the day, served either hot or cold, especially good after meals.



Lúcia Lima *Lemon Verbena*

Lippia citriodora

Infusão de sabor e aroma cítricos, muito intensos e Modo de preparação Preparation agradáveis. Para consumir ao longo do dia, quente ou fria, podendo acompanhar as refeições.

Herbal infusion with a citric taste and smell, intense and enjoyable. For drinking during the day, served either hot or cold, and can accompany meals.





Sabores da Manhã *Morning Blend*

Camellia sinensis, Mentha spicata, Thymus citriodorus, Pterospartum tridentatum

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis. Para consumir a qualquer hora, quente ou fria, especialmente recomendada para iniciar bem o dia.

Herbal infusion with a delightful taste and smell. For drinking anytime, hot or cold, but especially recommended to start the day well.



Sabores da Tarde *Afternoon Blend*

Mentha x piperita, Ocimum basilicum, Thymus citriodorus, Lavandula angustifolia

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis. Para consumir a qualquer hora, quente ou fria, especialmente recomendada durante a tarde.

Herbal infusion with a delightful taste and smell. For drinking anytime of the day, served either hot or cold, especially good in the afternoon.



Sabores da Noite *Night Blend*

Lippia citriodora, Mentha spicata, Tilia sp., Chamomilla sp.

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis. Para consumir a qualquer hora, quente ou fria, especialmente recomendada para o final do dia.

Herbal infusion with a delightful taste and smell. For drinking anytime of the day, served either hot or cold, especially good at the end of the day.



EMBALAGEM DE INFUSÃO

gourmet

Embalagem com um rótulo muito apelativo e sofisticado. Além de oferecer boas condições de conservação do produto, pode ser reutilizada (p.e., com recargas de embalagens em celofane). Está pensada para locais como mercearias finas e lojas de produtos gourmet, podendo ser adquirida para colocar na nossa cozinha ou para oferecer a alguém especial...





Hortelã Pimenta Peppermint

Mentha x piperita

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis, intensamente mentolados, com notas inicialmente picantes, evoluindo para refrescantes. Para consumir ao longo do dia, quente ou fria, especialmente após as refeições.

Herbal infusion with a delightful taste and smell, intensely menthol, initially stimulating evolving to refreshing. For drinking during the day, served either hot or cold, especially good after meals.



Lúcia Lima Lemon Verbena

Lippia citriodora

Infusão de sabor e aroma cítricos, muito intensos e Modo de preparação Preparation agradáveis. Para consumir ao longo do dia, quente ou fria, podendo acompanhar as refeições.

Herbal infusion with a citric taste and smell, intense and enjoyable. For drinking during the day, served either hot or cold, and can accompany meals.



Erva Príncipe Lemon Grass

Cymbopogon citratus

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis, intensamente cítricos e com notas de baunilha. Para consumir ao longo do dia, quente ou fria.

Herbal infusion with a delightful taste and smell, intensely citric with a hint of vanilla. For drinking during the day, served either hot or cold.



Cidreira Lemon Balm

Melissa officinalis

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis. Para consumir a qualquer hora, quente ou fria, especialmente recomendada para o final do dia.

Pleasant herbal infusion with a delightful taste and smell, is very calmante. Enjoy it in the end of a stressfull day.



Infusão Princesa Princess Blend

Cymbopogon Citratus, Gomphrena Globoso

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis, intesamente citrico e de cor roxa e atraente. Para consumir a qualquer hora, quente ou fria.

Herbal infusion with a delightful taste and smell, intensely citric with a hint of vanilla and beatifull purple color. For drinking during the day, served either hot or cold.



Infusão Rei King's Blend

Cymbopogon Citratus, Pterospartum tridentatum

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis, intesamente citrico e de cor dourada. Para consumir a qualquer hora.

Herbal infusion with a delightful taste and smell, intensely citric with a hint of vanilla and beatifull golden color. For drinking during the day.



Sabores da Saúde Healthy Blend

Equinacea purpurea, Hipericum perforatum, Satureja montana, Prunella vulgaris, Calendula officinalis

Infusão de sabor e aroma quentes. constituintes que reforçam as defesas do nossa organismo.

Herbal infusion with a delightful warm taste and aroma. Drinking it anytime, to reinforce your body defenses.



Sabores da Serra Mountain Blend

Juglas regia, Hypericum androsaemum, Mentha aquatica, Nepeta cataria

Infusão de sabor fresco como o puro ar da Serra Para tomar a qualquer hora do dia.

Herbal infusion with a fresh taste and smell, like the pure air of the mountain. For drinking anytime of the day.



Sabores da Família Family Blend

Lippia citriodora, Pterospartum tridentatum, Cymbopogon citratus, Gomphrena globosa

Infusão com um sabor e aroma muito agradáveis, pensada para toda a família.

Herbal infusion with a delightful taste and smell. For drinking anytime of the day by all the family.



Sabores da Manhã Morning Blend

Camellia sinensis, Mentha spicata, Thymus citriodorus, Gomphrena globosa

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis. Para consumir a qualquer hora, quente ou fria, especialmente recomendada para iniciar bem o dia.

Herbal infusion with a delightful taste and smell. For drinking anytime, hot or cold, but especially recommended to start the day well.



Sabores da Tarde Afternoon Blend

Mentha x piperita, Ocimum basilicum, Thymus citriodorus, Lavandula angustifolia

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis. Para consumir a qualquer hora, quente ou fria, especialmente recomendada durante a tarde.

Herbal infusion with a delightful taste and smell. For drinking anytime of the day, served either hot or cold, especially good in the afternoon.



Sabores da Noite Night Blend

Lippia citriodora, Mentha spicata, Tilia sp., Chamomilla sp.

Infusão de sabor e aroma muito agradáveis. Para consumir a qualquer hora, quente ou fria, especialmente recomendada para o final do dia.

Herbal infusion with a delightful taste and smell. For drinking anytime of the day, served either hot or cold, especially good at the end of the day.

LATA DE CONDIMENTOS

gourmet

Embalagem com imagem personalizada e aspecto tradicional. Oferece boas condições de conservação do produto, pode ser reutilizada (p.e., com recargas de embalagens em celofane) e está particularmente imaginada para aqueles que ainda valorizam o mais tradicional: dos ambientes, das imagens, dos sabores, dos cheiros...





*Tempero para Carnes
Grelhadas
Seasoning for Grilled
Meat*

Preparado a partir da
mistura de plantas
trituradas (Louro, Tomilhos,
Lúcia Lima, Orégão,
Segurelha e Malagueta),

Blend powder of Bay Leaf,
Thyme, Lemon Verbenna,
Oregano, Savory, Chilli



*Tempero para Saladas
Seasoning for Salads*

Preparado a partir da
mistura de plantas
trituradas (Manjerona, Doce
Lima, Cebolinho, Funcho,
Hortelã, Aipo e Levistico),

Blend powder of Marjoram,
Lemon Verbenna, Chives,
Fennel, Spearmint, Celery
and Levistic



*Tempero para Carnes
Seasoning for Meat*

Preparado a partir da
mistura de plantas
trituradas (Segurelha,
Louro, Alecrim, Limonete,
Orégão e Pimenta Preta),

Blend powder of Savory,
Bay Leaf, Rosemary, Lemon
Verbenna, Oregano, Black
Pepper



*Tempero para Peixe
Seasoning for Fish*

Preparado a partir da
mistura de plantas trituradas
(Tomilho Limão, Bela Luísa,
Poejo, Maravilhas e Erva
Peixeira),

Blend powder of Lemon
Thyme, Lemon Verbenna,
Pennyroyal, Calendula,
Water Spearmint



*Tempero para Sopas
Seasoning for Soups*

Preparado a partir da
mistura de plantas
trituradas (Carqueja,
Cebolinho e Salva),

Blend powder of Winged
broom, Chives, Sage.



*Mistura Ervas de
Provence
Herbs of Provence
Mix*

Preparado a partir da
mistura de plantas
trituradas (Alecrim, Louro,
Tomilho, Tomilho Bela Luz,
Segurelha e Salva).

Blend powder of Rosemary,
Bay Leaf, Thyme, Mastic
Thyme, Savory, Sage



*Mistura Mediterrânica
Mediterranean Mix*

Preparado a partir da
mistura de plantas
trituradas (Alecrim, Louro,
Orégão, Segurelha e
Alfazema).

Blend powder of Rosemary,
Bay Leaf, Oregano, Savory,
Lavender

CONDIMENTOS EM EMBALAGEM PET

Seja um chef na sua cozinha!

Surpreenda familiares e amigos com novos aromas e sabores a cada refeição, com a nossa gama de condimentos em folha simples e solta.

Embalagem com imagem personalizada e aspecto tradicional. Oferece boas condições de conservação do produto.





Alecrim Rosemary

Rosmarinus officinalis

Para temperar Carnes,
Sopas, Batatas Assadas,
Azeites.

For seasoning Meat, Soups,
Roastes potatoes, Olive Oil



Aneto Dill

Anethum graveolens

Para temperar Ovos,
Salmão, Patés, Grelhados,
Conservas, Vinagretes

For seasonin Eggs, Salmon,
Pates, Grilled, Preserves,
Vinaigrettes



Cebolinho Chives

Allium schoenoprasum

Para temperar Saladas,
Ovos, Queijos, Molhos de
iogurte

For seasoning Salads, Eggs,
Cheese, Yogurt broth



Erva Peixeira

Water Spearmint

Mentha cervina

Para temperar Peixe,
Saladas e Sopas

For seasoning Fish, Salads,
Soups



Estragão Tarragon

Artemisia dracunculuss

Para temperar Maionese,
Saladas, Guisados, Ovos

For seasoning Maionese,
Salads, Stews, Eggs



Hortelã Spearmint

Mentha spicata

Para temperar Borrego,
Licores, Sumos, Pastéis,
Molhos, Carnes, Massas.

For seasoning Lamb,
Liqueurs, Juices, Sauce,
Meat, Pasta



Louro Bay leaf

Laurus nobilis

Para temperar Sopas,
Assados, Grelhados,
Massas, Caça

For seasoning Soups,
Roasted, Grilled, Pasta,
Game meat



Manjericão Basil

Ocimum basilicum

Para temperar Saladas,
Legumes, Frango, Massas,
Sopas, Omoletes

For seasoning Salads,
Vegetables, Chicken, Pasta,
Soups, Omelettes



Manjerona Marjoram

Origanum majorana

Para temperar Pizzas, Peixes
Gordos, Saladas, Borrego,
Pratos com tomate

For seasoning Pizzas, Fat
Fish, Salads, Lamb, Tomato
dishes



Orégão Oregano

Origanum vulgare

Para temperar Pizzas,
Saladas, Massas, Queijos,
Ovos

For seasoning Pizzas,
Salads, Pasta, Cheese, Eggs



Poejo Pennyroyal

Mentha pulegium

Para temperar Saladas,
Peixes, Açordas, Molhos

For seasoning Salads, Fish,
Sauce

Salsa Parsley

Petroselinum crispum

Para temperar Saladas,
Sopas, Molhos, Legumes,
Guisados, Omeletes

For seasoning Salads,
Soups, Sauce, Vegetables,
Stews, Omelettes

Salva Sage

Salvia officinalis

Para temperar Borrego,
Ovos, Salchichas, Caça, Pato

For seasoning Lamb, Eggs,
Sausages, Game Meat,
Duck

Segurelha Savory

Satureja montana

Para temperar Peixe,
Salchichas, Ovos, Massas,
Pato

For seasoning Fish,
Sausages, Eggs, Pasta, Duck

Tomilho Thyme

Thymus vulgaris

Para temperar Estufados,
Carnes, Peixe, Caldos,
Assados, Molhos, Caça

For seasoning Stews, Meat,
Fish, Broth, Rosted, Sauce,
Game meat



Tomilho Bela Luz
Mastic Thyme

Thymus mastichina

Para temperar Saladas,
Grelhados, Peixe, Molhos,
é um dos principais
substituto do sal.

For seasoning Salads,
Grilled, Fish, Souce, one of
the best salt substitute



Tomilho Limão
Lemon Thyme

Thymus citriodorus

Para temperar Saladas,
Frango, Peixe, Doces,
Sobremesas, Bolachas

For seasoning Salads,
Chicken, Fish, Jam,
Desserts, Cookies.

Infusão Saquetas BIO



Produto	Nome científico	Ingredientes	Tempo em infusão	Peso	Peso com embalagem	Dimensão da Embalagem (a, l, p)
Erva Príncipe	<i>Cymbopogon citratus</i>	N / A	6	20 (20x1,0)	56	7,8 x 11,1 x 7,4
Lúcia Lima	<i>Mentha x piperita</i>	N / A	5	26 (20x1,3)	61	7,8 x 11,1 x 7,4
Hortelã Pimenta	<i>Mentha x piperita</i>	N / A	3	26 (20x1,3)	61	7,8 x 11,1 x 7,4
Sabores da Manhã	N / A	Chá Verde, Hortelã, Tomilho Limão, Perpétua Rosa	4	26 (20x1,3)	61	7,8 x 11,1 x 7,4
Sabores da Tarde	N / A	Hortelã Pimenta, Manjerição, Tomilho Limão, Alfazema	3	22 (20x1,1)	60	7,8 x 11,1 x 7,4
Sabores da Noite	N / A	Lúcia Lima, Hortelã, Tília, Camomila	4	20 (20x1,0)	56	7,8 x 11,1 x 7,4

Condimento Embalagem Gourmet



Produto	Ingredientes	Peso	Peso com embalagem	Dimensão da Embalagem (a, d)
Temperos para Grelhados	<i>Louro, Tomilhos, Lúci Lima, Orégão, Segurelha e Malagueta</i>	25	74	7,5 x 5,5
Temperos para Saladas	<i>Manjerona, Doce Lima, Cebolinho, Funcho, Hortelã, Aipo e Levístico</i>	25	74	7,5 x 5,5
Temperos para Carne	<i>Segurelha, Louro, Alecrim, Limonete, Orégão e Pimenta Preta</i>	25	74	7,5 x 5,5
Temperos para Peixe	<i>Tomilho Limão, Bela Luísa, Poejo, Maravilhas e Erva Peixeira</i>	25	74	7,5 x 5,5
Temperos Sopas	<i>Carqueja, Cebolinho e Salva</i>	25	74	7,5 x 5,5
Mistura Ervas de Provence	<i>Alecrim, Louro, Tomilho, Tomilho Bela Luz, Segurelha e Salva</i>	25	74	7,5 x 5,5
Mistura Mediterrânica	<i>Alecrim, Louro, Orégão, Segurelha e Alfazema</i>	25	74	7,5 x 5,5



Embalagem Infusão Gourmet

Produto	Nome científico	Ingredientes	Tempo em infusão	Peso	Peso com embalagem	Dimensão da Embalagem (a, d)
Erva Príncipe	<i>Cymbopogon citratus</i>	N / A	6	35	126	13,5 x 7,5
Lúcia Lima	<i>Mentha x piperita</i>	N / A	5	30	121	13,5 x 7,5
Hortelã Pimenta	<i>Mentha x piperita</i>	N / A	3	30	121	13,5 x 7,5
Cidreira	<i>Melissa officinalis</i>	N / A	3	25	116	13,5 x 7,5
Infusão Princesa	N / A	Erva Príncipe, Perpétua Roxa	6	30	121	13,5 x 7,5
Infusão Rei	N / A	Erva Príncipe, Carqueja	6	30	121	13,5 x 7,5
Sabores da Serra	N / A	Nogueira, Hipericão do Gerês, Hortelã aquática, Nêveda	4	30	121	13,5 x 7,5
Sabores da Saúde	N / A	Equinácia, Hipericão, Maravilhas, Segurelha, Prunela	4	30	121	13,5 x 7,5
Sabores da Família	N / A	Lúcia Lima, Perpétua Roxa, Erva Príncipe, Carqueja	4	30	121	13,5 x 7,5
Sabores da Manhã	N / A	Chá Verde, Hortelã, Tomilho Limão, Perpétua Rosa	4	40	131	13,5 x 7,5
Sabores da Tarde	N / A	Hortelã Pimenta, Manjerição, Tomilho Limão, Alfazema	3	30	121	13,5 x 7,5
Sabores da Noite	N / A	Lúcia Lima, Hortelã, Tília, Camomila	4	30	121	13,5 x 7,5

Embalagem Condimento PET

Produto	Nome científico	Para temperar	Peso	Peso com embalagem	Dimensão da Embalagem (a, d)
Alecrim	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Carnes, Sopas, Batatas Assadas, Azeites	15	41	4,7 x 7
Aneto	<i>Anethum graveolens</i>	Ovos, Salmão, Patés, Grelhados, Conservas, Vinagretes	10	36	4,7 x 7
Cebolinho	<i>Allium schoenoprasum</i>	Saladas, Ovos, Queijos, Molhos de logurte	20	46	4,7 x 7
Erva peixeira	<i>Mentha cervina</i>	Peixe, Saladas e Sopas	10	36	4,7 x 7
Estragão francês	<i>Artemisia dracunculus</i>	Maionese, Saladas, Guisados, Ovos	10	36	4,7 x 7
Hortelã comum	<i>Mentha spicata</i>	Borrego, Licores, Sumos, Pastéis, Molhos, Carnes, Massas	10	36	4,7 x 7
Louro	<i>Laurus nobilis</i>	Sopas, Assados, Grelhados, Massas, Caça	10	36	4,7 x 7
Manjericão	<i>Ocimum basilicum</i>	Saladas, Legumes, Frango, Massas, Sopas, Omoletes	10	36	4,7 x 7
Manjerona verde	<i>Origanum majorana</i>	Pizzas, Peixes Gordos, Saladas, Borrego, Pratos com tomate	10	36	4,7 x 7
Orégão	<i>Origanum vulgare</i>	Pizzas, Saladas, Massas, Queijos, Ovos	10	36	4,7 x 7
Poejo	<i>Mentha pulegium</i>	Saladas, Peixes, Açordas, Molhos	10	36	4,7 x 7
Salsa	<i>Petroselinum crispum</i>	Saladas, Sopas, Molhos, Legumes, Guisados, Omoletes	10	36	4,7 x 7
Salva	<i>Salvia officinalis</i>	Borrego, Ovos, Salcichas, Caça, Pato	10	36	4,7 x 7
Segurelha	<i>Satureja montana</i>	Peixe, Salcichas, Ovos, Massas, Pato	10	36	4,7 x 7
Tomilho	<i>Thymus vulgare</i>	Estufados, Carnes, Peixe, Caldos, Assados, Molhos, Caça	15	41	4,7 x 7
Tomilho bela luz	<i>Thymus mastichina</i>	Saladas, Grelhados, Peixe, Molhos	10	36	4,7 x 7
Tomilho limão	<i>Thymus citriodorus</i>	Saladas, Frango, Peixe, Doces, Sobremesas, Bolachas	10	36	4,7 x 7



Ervital - Plantas Aromáticas e Medicinais
Rua de Stº António 31
3600-401 Mezio
Portugal

www.ervital.pt bio@ervital.pt
(+351) 254 689 596

Siga-nos no Facebook
www.facebook.com/ervital