

Quinta Portuguesa : l'excellence du terroir portugais, à prix compétitifs, pour les entreprises et tous les professionnels des métiers de bouche

Avec plus de 300 000 ressortissants natifs ou d'origine, Paris est la 3e ville portugaise au monde, juste après Lisbonne et Porto

Dans l'ensemble du pays, la communauté portugaise représente plus de 1,5 million de personnes... auxquelles s'ajoutent tous les Français amoureux du Portugal ! Selon Eurostat, ils se sont classés à la troisième marche du podium des nationalités ayant le plus visité le pays des œillets en 2022.

Pourtant, un des monuments les plus emblématiques du Portugal reste encore méconnu en France : sa gastronomie. Alors que nos compatriotes sont les deuxièmes plus gros consommateurs de produits portugais ([source](#)), et que la demande va en augmentant, l'offre actuelle est particulièrement pauvre.

Il n'y a rien, ou presque, susceptible de satisfaire les palais exigeants, car le marché est dominé par les industriels.

Dans ce contexte, [Quinta Portuguesa](#) casse les codes en proposant une gamme de produits portugais gourmets, à des tarifs compétitifs, à tous les professionnels des métiers de bouche et aux entreprises.

"Nous sélectionnons tous nos producteurs avec soin pour la qualité de leurs produits, leur savoir-faire et leur rareté : ils ne sont pas, ou très peu, présents sur le marché français."

Guillaume Torres et Antoine Babin, les fondateurs



La gastronomie fine du Portugal enfin disponible en France

Quinta Portuguesa est un importateur spécialisé animé par une vocation : faire connaître le meilleur du patrimoine culinaire portugais.

Il a développé un réseau de producteurs passionnés, résolument tournés vers l'avenir, mais toujours respectueux du savoir-faire ancestral.

Les vins, charcuteries, conserves de poissons, tartinables, condiments, huiles d'olive, céréales, thés, vinaigres, épices... sont tous conçus dans les règles de l'art, en conservant les méthodes traditionnelles.

Un must pour tous les professionnels des métiers de bouche :

- Les épiceries fines ont accès à des produits uniques du terroir portugais, aussi bons que beaux ;
- Les cavistes peuvent proposer à leurs clients d'authentiques pépites, allant de traditionnels vins de Porto jusqu'aux vins plus confidentiel ;
- Les restaurateurs, quels que soient leur budget et leur carte, trouveront des vins qui leur conviennent.

Quinta Portuguesa aide aussi les entreprises à créer la surprise lors de leurs événements (dégustation œnologique, prestation traiteur) ou avec leurs coffrets cadeaux.

Une sélection de petits producteurs à faire découvrir

QUINTA SEARA D'ORDENS : les Grands vins du Douro DOC



Ce domaine viticole situé dans la région du Douro existe depuis 1792 et demeure un acteur incontournable dans l'élaboration de Portos de grande qualité et de vins d'exceptions.

Depuis de nombreuses années, le domaine est récompensé pour la qualité de ses produits en concours nationaux et internationaux, ainsi que par la presse spécialisée.

On aime ❤️ : un domaine familial qui travaille avec la passion du terroir. Des prix très abordables pour une qualité incroyable.

QUINTA DO MOURAO - des Portos d'exception



En 1972, Mário Braga a acquis 5 Quintas entre Cima Corgo et Baixo Corgo, deux sous-régions du Douro, qui est aujourd'hui le projet Quinta do Mourão. Aujourd'hui, la 3ème Génération, accompagnée d'une équipe de 14 personnes, s'est engagée dans la modernisation et la pérennité du projet, basé sur la qualité et la tradition.

On y trouve notamment de véritables raretés, déjà reconnues dans plusieurs compétitions internationales. Voilà qui confirme la critique positive de Robert Parker, un guide où tous les vieux portos ont obtenu des scores supérieurs à 90 points.

On aime ❤️ : un domaine confidentiel qui produit une gamme unique de vieux portos Tawny et Blancs exceptionnels. On retrouve en bouche une complexité et une finesse sans pareils.

SABOREAL - Émiettés de poissons en verrine et conserves



Créée en 2015, la Conserveira do Arade, connue sous la marque Saboreal, est née au bord du fleuve Arade en Algarve.

D'un esprit jeune et dynamique, cette conserverie totalement artisanale investit dans le développement de ses propres procédés de fabrication. Elle a créé une gamme de produits qui fait référence à la tradition de la conserve, avec la qualité et l'efficacité de la modernité.

On aime ❤️ : des produits d'excellente qualité issus d'une pêche durable, des recettes originales et savoureuses et un packaging soigné. Parfait pour l'apéro !

LISBON TEA COMPANY - Thés et infusions



Créée en 2014, cette petite entreprise basée à Lisbonne est une marque résolument portugaise qui propose des arômes originaux se démarquant sur le marché de cette boisson millénaire.

La gamme colorée offre un thé rare et totalement biologique. Il pousse dans la seule plantation de thé en Europe, nichée dans les collines riches en minéraux de Gorreana situées sur l'île de São Miguel, aux Açores.

Un thé de première qualité, entouré par l'océan Atlantique et les fleurs exotiques de l'île qui parfument ses feuilles pour faire ressortir sa saveur unique.

On aime ❤️ : un thé bio issu de la seule plantation d'Europe dans des boîtes séduisantes

CAIXEIRO - Huiles d'olives, olives, tapenades et amandes caramélisées



Edgar et André, amis d'enfance, ont repris les terres familiales pour continuer de perpétuer le savoir-faire agricole portugais. Sur 70 petites parcelles d'un hectare environ, ils cultivent différents arbres fruitiers, principalement des oliviers, mais également des amandiers et châtaigniers. Leurs terres se situent dans la région de Tras os Montes au nord-est du Portugal et appartiennent à leurs familles depuis 1926.

La géographie de cette région est particulièrement intéressante pour l'arboriculture, car elle se situe à la jonction entre le climat chaud au sud et le froid des montagnes au nord.

La majeure partie de leurs terres sont certifiées agriculture biologique.

On aime ❤️ : une agriculture biologique, des produits excellents avec un packaging moderne.

À propos de Quinta Portuguesa



À l'origine de ce beau projet qui met le savoir-faire portugais à l'honneur, il y a deux passionnés :

- Guillaume Torres, Franco-Portugais, 37 ans, ancien du management dans le secteur bancaire où il a fait ses armes après des études dans la communication ;
- Antoine Babin, 36 ans, commercial puis manager chez un grand groupe de vacances après avoir étudié en école de commerce à Paris, puis à Rennes.

C'est à l'occasion de la dégustation d'un excellent vin portugais qu'ils ressentent les prémises de ce que sera Quinta Portuguesa, son concept et ses ambitions.

"La gastronomie portugaise, des vins jusqu'aux spécialités typiques, est particulièrement riche. Pourtant, elle est encore méconnue en France."

Le duo a donc fondé Quinta Portuguesa avec un seul mot d'ordre : démocratiser l'accès à ces produits d'exception.

Pour en savoir plus

L'offre pour les pros : <https://www.quintaportuguesa.fr/importateur-distributeur-grossiste-produits-portugais>

Site web : <https://www.quintaportuguesa.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/quintaportuguesa.fr>

Instagram : https://www.instagram.com/quinta_portuguesa/

LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/company/quinta-portuguesa>