

Compotas Caseiras da Casa de Mateus



A Fundação da Casa de Mateus tem o prazer de apresentar as suas compotas caseiras, um verdadeiro testemunho do nosso compromisso com a qualidade, a sustentabilidade e a valorização dos recursos locais. Produzidas anualmente, estas compotas são elaboradas com frutas frescas e da época, colhidas diretamente da nossa horta e pomares biológicos. Este processo, realizado na nossa própria cozinha, reflete a dedicação em oferecer um produto "feito em Casa" com um sabor autêntico e inigualável.

A produção destas compotas vai além do paladar. Elas simbolizam o nosso firme compromisso com a proteção ambiental, a preservação da natureza e a salvaguarda da biodiversidade. Ao adotarmos o conceito de "quilómetro zero", garantimos que a matéria-prima é de origem local, minimizando o impacto ambiental e apoiando a economia regional.

Cada frasco de compota da Casa de Mateus é, portanto, um reflexo da nossa filosofia: um equilíbrio harmonioso entre a tradição, o sabor genuíno e o respeito pelo meio ambiente.



Homemade Jams from Casa de Mateus



The Casa de Mateus Foundation is delighted to present its homemade jams, a true testament to our commitment to quality, sustainability, and valuing local resources. Produced annually, these jams are made with fresh, seasonal fruits, harvested directly from our organic garden and orchards. This process, carried out in our own kitchen, reflects our dedication to offering a "homemade" product with an authentic and unparalleled flavor.

The production of these jams goes beyond just taste. They symbolize our firm commitment to environmental protection, nature preservation, and safeguarding biodiversity. By adopting the "zero kilometer" concept, we ensure that the raw materials are locally sourced, minimizing environmental impact and supporting the regional economy.

Therefore, each jar of Casa de Mateus jam is a reflection of our philosophy: a harmonious balance between tradition, genuine flavor, and respect for the environment.

