

DESPENSA
Franciscana
VALE DO PESO

CATÁLOGO DE PRODUTOS



DESCUBRA O SEGREDO DA GINJINHA FRANCISCANA



OS NOSSOS VALORES

As *pessoas* em primeiro lugar.

Só é bom para nós se for para o *cliente*.

Somos *fanáticos* por servir bem.

Ética é inegociável.

Responsabilidade *social*.

Respeitamos a Natureza.





A INSPIRAÇÃO

A ideia de produzir ginja não surgiu de repente, ou do acaso, foi um processo longo, como a vida o é, e envolveu muitas gentes e episódios.

*Detentores de uma receita ancestral de ginjinha, que nos foi transmitida, em segredo, por um grande amigo Frade Franciscano de seu nome Francisco de Santo António, da Ordem de S. Francisco de Assis. Decidimos dar vida e cor a esta herança, cumprindo a promessa antiga de plantar um ginjal e criar uma ginjinha de forma artesanal com base na antiga fórmula da **Ginja Conventual Franciscana**.*

Família Lama de Matos Pereira







**CONVIDAMO-LO A PROVAR ESTE NÉCTAR ÚNICO E A
SABOREAR A HISTÓRIA DA NOSSA GINJA.**



A HISTÓRIA

Há muitos anos atrás, de história em história, de paródia em paródia, de conversa em conversa, eis que numa noite de tertúlia **alguém**, lá do fundo da mesa, se lembrou de perguntar:

— Ó **Alentejano**, tu que tens a mania de que és engenhoso, porque não produzes tu a tal ginja como deve ser?

Aquele **alguém** chamava-se Francisco de Santo António, o nome que escolheu quando, como Irmão da Penitência, ingressou na Ordem de S. Francisco de Assis.

O **Alentejano** era um rapazola curioso, ainda um pouco incipiente e à procura do seu lugar nesta vida, mas amigo de acompanhar gente mais velha e cheia de histórias para contar.

A vida de ambos teve altos e baixos, umas vezes mais próximos outras mais afastados...

Mas a verdade é que criaram uma amizade tão sólida e profunda que durou até ao dia em que Frei Francisco decidiu ir morrer à sua terra Natal, deixando ao **Alentejano** um enorme legado, uma ancestral receita conventual de Ginjinha.

O **Alentejano** comprometeu-se não só a produzir a ginja, respeitando a fórmula original, mas também a plantar um ginjal na sua terra.

Muitos anos depois, a promessa foi finalmente cumprida, o **Alentejano** plantou o seu próprio ginjal e abraçou este projeto, recriando esta receita divina e artesanal que ganhou vida através da marca **Ginjinha Franciscana**.



A NOSSA PRODUÇÃO

Respeitando todos os passos rigorosos do processo de produção, usamos os ingredientes mais naturais e de máxima qualidade.

A **Ginjinha Franciscana** é produzida a partir de ginja fresca, exclusivamente por processos artesanais.

A bebida final repousa num cilindro inoxidável aproximadamente 12 meses, para assim se obter o melhor sabor do fruto original.

Não contém água, nem qualquer corante, conservante ou essência.



DESPENSA
Franciscana
VALE DO PESO



♥ Feita com amor ♥



5

7

1

3

8

2

4

6

A NOSSA COLEÇÃO

GINJINHA CONVENTUAL DO ALENTEJO

1. GARRAFA 700ML
2. GARRAFA 500ML
3. GARRAFA 200ML
4. GARRAFA 50ML
5. GARRAFA RESTAURAÇÃO 700ML
6. TUBO PET 25ML

BOLACHAS DE AVEIA E GINJA

7. EMBALAGEM 120G

COMPOTA DE GINJA

8. FRASCO 190G



GINJINHA CONVENTUAL DO ALENTEJO

50ML | 200ML | 500ML | 700ML

Licor de ginja artesanal, produzido a partir de ginja frescas, sem quaisquer corantes, conservantes, essências ou água. Uma verdadeira especialidade que não pode deixar de provar.

Na aquisição de garrafas de qualquer referência de ***Ginjinha Franciscana***, existe a possibilidade de ***personalização dos rótulos para oferecer em ocasiões especiais*** como eventos, casamentos, festas de aniversário ou Natal.

CÓDIGO	REFERÊNCIA	P.V.P.
GF50	Ginjinha Franciscana 50ml	5,00€
GF200	Ginjinha Franciscana 200ml	12,00€
GF500	Ginjinha Franciscana 500ml	17,00€
GF700	Ginjinha Franciscana 700ml	22,00€





Carta nº 124125

PRODUÇÃO DE LICORES, XAROPES E
AGUARDENTES NÃO VINÍCAS

D.L. nº 110/2002, de 16 de Abril
PORTUGAL



GF50
50ml



GF200
200ml



GF500
500ml



GF700
700ml





GINJINHA CONVENTUAL DO ALENTEJO

RESTAURAÇÃO 700ML | TUBO PET 25ML

RESTAURAÇÃO

O nosso licor de ginja numa referência especial para o seu bar, hotel ou restaurante.

TUBO PET

Ideal para uma festa de aniversário, despedida de solteiro ou casamentos, como lembrança para convidados.

CÓDIGO	REFERÊNCIA	P.V.P.
GF700REST	Ginjinha Franciscana Restauração 700ml	20,00€
GFPET25	Ginjinha Franciscana Tubo PET 25ml	1,80€



A NOSSA RESPONSABILIDADE

Na natureza não existe “lixo” ou “desperdício” e tudo é aproveitado de forma cíclica e constante. De forma a celebrar a natureza e o melhor que se produz localmente, procuramos continuamente inovar eliminarmos o desperdício e assegurarmos uma postura regenerativa e focada no desenvolvimento sustentável.

Assim sendo, após cumprir a sua função no licor, as ginjas são guardadas e reutilizadas para conceção de novos produtos, reforçando assim a economia local e circular. Conseguimos inovar neste sentido, através da nossa participação no projeto **Reinova SI**, onde contamos com o apoio da **ADRAL**, do **CATAA** e da **BeeCircular**, que nos apoiaram a iniciar esta jornada para a circularidade.





BOLACHAS DE AVEIA E GINJA

EMBALAGEM 120G

Bolacha crocante com pepitas de ginja desidratada. Um excelente snack para degustar com amigos.

COMPOTA DE GINJA

FRASCO 190G

Compota de ginja de cor rubi e aroma frutado intenso, produzida com a ginja descaroçada obtida através do processo de fabrico do licor.

Tanto pode ser utilizada como compota tradicional de barrar, como para enriquecer qualquer prato de carne, adicionando uma colher de chá ao molho. Um sabor inesquecível para os sentidos.

CÓDIGO	REFERÊNCIA	P.V.P.
BOLACHA120	Bolachas de Aveia e Ginja 120g	4,50€
COMPOTA190	Compota de Ginja 190g	6,50€





DESPENSA FRANCISCANA SACOS | T-SHIRT | COPOS

Complementos à nossa gama de produtos.

CÓDIGO	REFERÊNCIA	P.V.P.
DFSACOPAPEL	Saco Papel	1,25€
DFSACOALGOD	Saco Algodão	2,00€
DFTSHIRT	T-shirt Ginjinha	12,00€
DFCOPOS	6 Copos de Ginjinha 25ml	5,00€





SACO PAPEL



SACO ALGODÃO





T-SHIRT GINJINHA
Frente



T-SHIRT GINJINHA
Verso





**6 COPOS DE
GINJINHA 25ML**



OS NOSSOS CONTACTOS

Telefone **+351 939 341 097**

Website **WWW.DESPENSAFRANCISCANA.COM**

E-mail **GERAL@DESPENSAFRANCISCANA.COM**

   **@DESPENSAFRANCISCANA**



OBRIGADA!



Fuzana de Matos

