

O princípio na indústria da transformação contou com a dedicação e deu-se muito pelo “bater à porta” de clientes. Como nos diz o administrador, “as coisas foram correndo bem: fizemos bons produtos e alguns novos, tais como a salsicha de churrasco que tem sido a base de sustentação da empresa, a par dos enchidos tradicionais. Mantivemos isso até porque venho de uma família ligada a este ramo e, em homenagem à minha mãe, rotulamos como «Enchidos da Avó Lurdes», vendidos nas grandes superfícies com uma aceitação muito boa”, a par do rótulo principal, «Carne Sorraia».

Toda a carne é obtida em Portugal, em matadouros certificados. Para além disso, na Carne Sorraia existe toda a maquinaria de topo necessária para rececionar a carne e imediatamente transformá-la e processá-la, sempre com as normas de certificação de qualidade e higiene rigorosamente patentes. A parte nova das instalações irá contar com a componente de frio em amoníaco para retirar o gás derivado do CO². A sustentabilidade é uma preocupação e a fábrica será dotada de painéis solares de forma a torná-la praticamente autossuficiente.

Fundada em 2009, a Carne Sorraia, sediada em Coruche, é o exemplo da tradição da charcutaria que atravessa gerações, sem nunca perder o trilho da excelência. Inicialmente com sete sócios, e direcionada para o desmanche de carnes e posterior venda, o foco foi sendo apontado apenas para a transformação, hoje unicamente com António Ferreira como timoneiro deste projeto de sucesso.

A Carne Sorraia encontra-se presente em todo o território nacional, com armazenistas de Norte a Sul e comercializa também para várias grandes superfícies, sendo que o futuro passa por abranger outros nomes fortes dentro deste segmento. Por esse mesmo objetivo, e pela falta de capacidade de resposta a todos, a empresa está a ampliar a sua fábrica para 5200 m² de área coberta total, que permitirá o lançamento de novos e inovadores produtos. Este aumento vai servir a exportação – uma vez que 40% serão direcionados para França, Espanha e Polónia –, ao mesmo tempo que se deverá traduzir na duplicação do número atual de cerca de 30 colaboradores.

Pese embora esta aposta na exportação, o mercado português nunca será descurado. “O objetivo maior é que a marca «Carne Sorraia» seja uma marca forte e, para isso, é preciso fazer bons produtos e inovar sempre com qualidade. Queremos dar continuidade a esta gama de artigos, com mais variedades, e lançar outros novos, que mais ninguém fabrica em Portugal”, elucida o empresário, reiterando que “a inovação é o caminho”.



“Venha provar a
qualidade”

carne
sorraia

Zona Industrial Monte da Barca • 2100-051 Coruche • Tel.: +351 243 678 • Fax: +351 243 678 051 • carnesorraia.pt