

# Sabores de Santa Clara – O ovo ou a galinha?

Em 2003, Daniel Roldão, promotor deste projeto, equacionava a instalação uma exploração de galinhas poedeiras em modo biológico e ao elaborar o plano de negócio, deu conta que 30% da produção seria perdida devido ao pequeno calibre dos ovos, no início da postura das galinhas. Surgiu então a ideia de lhes dar uma outra utilização, os rebuçados de ovo de Portalegre e a partir daí as ideias não pararam de crescer.

A Sabores Santa Clara foi fundada em 2005 e o produto inaugural o Rebuçado de Ovo de Portalegre. Com toda a inspiração na história dos conventos da cidade de Portalegre, surgiram, a 09 de dezembro de 2005, na já extinta mercearia da Atalaia, no Bairro Alto, as primeiras latas de rebuçados de ovo de Portalegre da Fábrica do Rebuçado®. Rapidamente as inconfundíveis latas com as cores da cidade de Portalegre se tornaram uma referência de mercado.

## **E os esquilos que não saibam disto!**

Amêndoas do Vale do Douro e nozes às metades, frutos secos de grande qualidade, com inúmeros benefícios para a saúde, que a SSC quis explorar. O resultado é levado à letra e ao olho, “brilhante”!

*“E vai de refresco!”*



Em 2009, Catarina Portas e João Regal, associaram-se para a abertura de três Quiosques de Refresco em Lisboa.

A filosofia do projeto exigia respeito pelas receitas antigas, pelo sabor dos ingredientes naturais e a perícia da produção adaptada ao mundo de hoje. Foi esse o desafio que lançaram a Daniel Roldão.

Na SSC experimentaram-se receitas e métodos de preparação, encontraram-se ingredientes que o tempo tinha apagado, fizeram-se reformulações, apuraram-se técnicas e, depois de longos meses de trabalho, em abril de 2009, os primeiros xaropes de Groselha e Capilé foram servidos na inauguração destas charmosas estruturas urbanas lisboetas tornando-se, desde então, refrescos favoritos dos muitos lisboetas e turistas. E como dizia Eça de Queiroz...“E vai de Refresco!”

*Simplesmente Bolachas®...para lá de boas!*



A SSC assume uma nova paixão: a procura de ingredientes raros e matérias primas sem aplicação evidente são o mote de inspiração no desenvolvimento de novos produtos. Produtos inéditos, exclusivos e com valor acrescentado.

Surgem assim as Simplesmente Bolachas, o primeiro de vários produtos num conceito de economia circular. De uma matéria-prima sem futuro garantido mas de uma singularidade sem

precedentes, as borras de vinho do porto, um sedimento natural que se acumulam ao sabor do tempo ao longo de várias dezenas de anos dentro dos tonéis de vinho do porto, nasceram as finíssimas bolachas de vinho do Porto, um dos maiores sucessos da Sabores Santa Clara, às quais se juntaram outras referências como as bolachas de cerveja, chá, especiarias e gengibre.

Lançamento

Apresentação dos xaropes de Tangerina, Chá Verde Gorreana e Erva-Príncipe, Quiosque de Refresco®

*Dizem que quem bebe desta ginja...dura pelo menos até aos 100!*



Inspirados na caixa da Botica, uma caixa de madeira onde se guardavam mezinhas medicinais e que, durante a colonização, era presença obrigatória nas embarcações que atravessavam o Atlântico, a SSC desenvolveu uma gama de licores a que chamou Botica Licor Original. Partindo de sabores e histórias da nossa cultura, exploraram-se novas fórmulas que permitiram chegar a licores cheios de corpo e vivacidade, bastante menos açucarados que os licores mais tradicionais e aos quais se associou uma distinta aguardente vínica.

Descubra, entre os 10 sabores, o seu preferido!

Fonte: <https://www.saboressantaclara.com/>