ENGLISH VERSION

SVENSK VERSION

AGRI EXPORT 4.0

CHANGE LANGUAGE

TAKE PORTUGAL WITH YOU

Recipes from Sweden with a Portuguese Touch

AGRI EXPORT 4.0

SUMMARY

TAKE PORTUGAL WITH YOU
Editorial

CHEFS
Get to know chef Chakall and chef Gunnar Frykfors

Chakall

Gunnar Frykfors

RECIPES FROM SWEDEN WITH A PORTUGUESE TOUCH

Portuguese salt cod fillet, Leif Mannerström style

Swedish style Lamb from Beira Baixa

Silarcas with cauliflower cream and Portuguese cabbage

Småland cheesecake

PORTUGAL AT YOUR TABLE
Portuguese products used in these recipes

Azeite da Beira Interior
(Olive Oil from the Beira Interior region)

Traditional Portuguese-Cured Salt Cod

Borrego da Beira
(Lamb from the Beira region)

Silarcas

Cereja do Fundão
(Cherries from Fundão region)

COPYRIGHT PAGE

TAKE PORTUGAL WITH YOU

With this book we want to bring Portugal to your table. Discover products made through knowledge and tradition, with a unique flavour and distinctive quality, that will brighten your meals.

The collaboration between chef Chakall and chef Gunnar Frykfors gave rise to recipes with a Portuguese touch. Take Portugal with you and surprise yourself with new flavours.

This book is an initiative of AgriExport 4.0 a project for international promotion and the training of SMEs in the Portuguese agroindustrial sector, promoted by INOVCLUSTER and AGROCLUSTER.

AgriExport 4.0 aims to promote an increase in exports and the international visibility of Portugal and is financed by Portugal 2020, under the Competitiveness and Internationalisation Operational Programme.

AGRI EXPORT 4.0

CHEF
Chakall

Born in Tigre in Buenos Aires, Argentina, Chakall discovered cookery at an early age. He grew up in his mother's restaurant and is already the family's fourth generation dedicated to the art of cooking. Chakall is the offspring of 5 cultures, his parents being of Galician, Swiss-German, Basque-French, Italian and North Argentina indigenous origin, and his greatest source of inspiration are two women: his mother, Susana and his Godmother, Virginia. They were the ones who taught him the importance of eating and respect for what you eat. These roots, the mixed cultures, flavours and knowledge as well his huge curiosity and his travels throughout his life have given rise to his enjoyment of cooking and, even more, to experience of life through food.

Chakall is a citizen of the world who is involved in a multitude of projects - restaurants, TV programmes, events - in a wide variety of countries such as Germany, China, São Tomé and Principe and the Dominican Republic - but Portugal is where he feels at home.

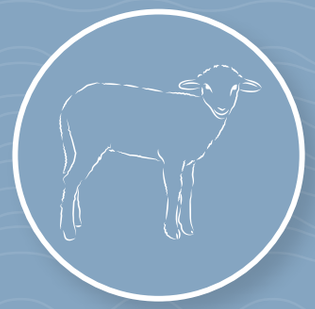
Besides usually being seen on TV programmes that made him known to the general public, he is the author of numerous books, he manages Cozinha Divina, a catering events and consultancy company, and runs various restaurants.

CHEF
Gunnar Frykfors

Gunnar Frykfors is a Swedish chef and entrepreneur running Rent a Chef on a daily basis, among many other companies in the field of cookery and healthy food.

It all started next to his mum in the kitchen where he showed a great interest in cooking and flavours. The professional scene started in Maastricht in The Netherlands where he took a Master's in International Marketing and worked extra as a chef, mostly cooking dinners for students and teachers but also as a chef for a staffing company. This is where his company Rent a Chef was founded, based on the idea of providing culinary dinners for guests in people's homes. The concept developed but it turned out that some customers did not have a suitable kitchen. Gunnar opened a cooking studio in central Stockholm for cooking courses, dinners and for developing some new food concepts. Today, there are cooking studios in Stockholm, Gothenburg and Malmo and Gunnar Frykfors is planning to expand the Rent a Chef concept into a franchise in more countries.

Gunnar loves to enhance the flavours in the ingredients themselves, and loves the basic kitchen, especially the Swedish, Italian and French kitchen. Today, he can offer his cooking courses worldwide through a digital and interactive platform. When it comes to doing something other than cooking, Gunnar loves to hang out with his family or go racing in his MINI Cooper on a track near his premises in Stockholm.



RECIPES FROM SWEDEN WITH A PORTUGUESE TOUCH

PORTUGUESE SALT COD FILLET, LEIF MANNERSTRÖM STYLE

INGREDIENTS

800g Portuguese salt cod fillet, desalted (soaked)

2 boiled eggs

100g prawns (peeled)

40gr grated horseradish

1 chopped shallot

20g minced garlic

Extra Virgin Olive Oil from Beira Interior

Salt

Fresh coriander

BACK TO SUMMARY

PORTUGUESE SALT COD FILLET, LEIF MANNERSTRÖM STYLE

PREPARATION

Pair with Vinho Verde

In a pyrex dish, put Extra Virgin Olive Oil from Beira Interior, chopped shallots and the codfish fillet.

Bake in the oven for 15 minutes at 160ºC.

In a frying pan, place olive oil, minced garlic and the shrimp. Sauté, add the horseradish and salt.

Place the prawn on top of the cooked cod.

Cut the boiled eggs into slices and place on top of the prawns. Sprinkle with fresh coriander and serve with boiled potatoes.

SWEDISH STYLE LAMB FROM BEIRA BAIXA

INGREDIENTS

1,5 kg of Lamb from Beira Baixa

1 large onion

1 leek

2-3 carrots

salt

8-10 whole allspice

4 cloves

4 bay leaves

50 gr dill and fennel

Thyme leaves

FOR THE THYME SAUCE:

1 tbsp wheat flour

1 tbsp butter

1 dl stock from cooking the lamb

100 gr cream cheese

2 tbsp de white wine vinegar

4 tbsp sugar

salt

Pepper to taste

Thyme leaves

BACK TO SUMMARY

SWEDISH STYLE LAMB FROM BEIRA BAIXA

PREPARATION

Peel the vegetables and cut coarsely. Put the vegetables, the lamb cut into pieces, the spices and the salt in a pressure cooker.

Cook slowly for 45 minutes to 1 hour.

FOR THE THYME SAUCE:

Melt the butter in a saucepan, add the flour and mix well. Add stock, cream cheese, vinegar and sugar. Season with salt and pepper and add fresh thyme leaves.

Serve with potatoes baked in the oven.

SILARCAS WITH CAULIFLOWER CREAM AND PORTUGUESE CABBAGE

INGREDIENTS

1 small celeriac

100g Silarcas (amanita ponderosa mushrooms)

1 tbsp olive oil from Beira Interior

10 g salt and pepper

1 savoy cabbage

100 g butter

1 small cauliflower

1 sprig of coriander

1 dl double cream

Grated S. Jorge cheese

1 tsp white vinegar

1 tsp light soy sauce

SILARCAS WITH CAULIFLOWER CREAM AND PORTUGUESE CABBAGE

PREPARATION

Pair with Vinho Branco Alentejano

Wash the celeriac, cut the bottom and put it in the oven with some salt and olive oil at 200º C for about 45 minutes or until golden brown or soft inside.

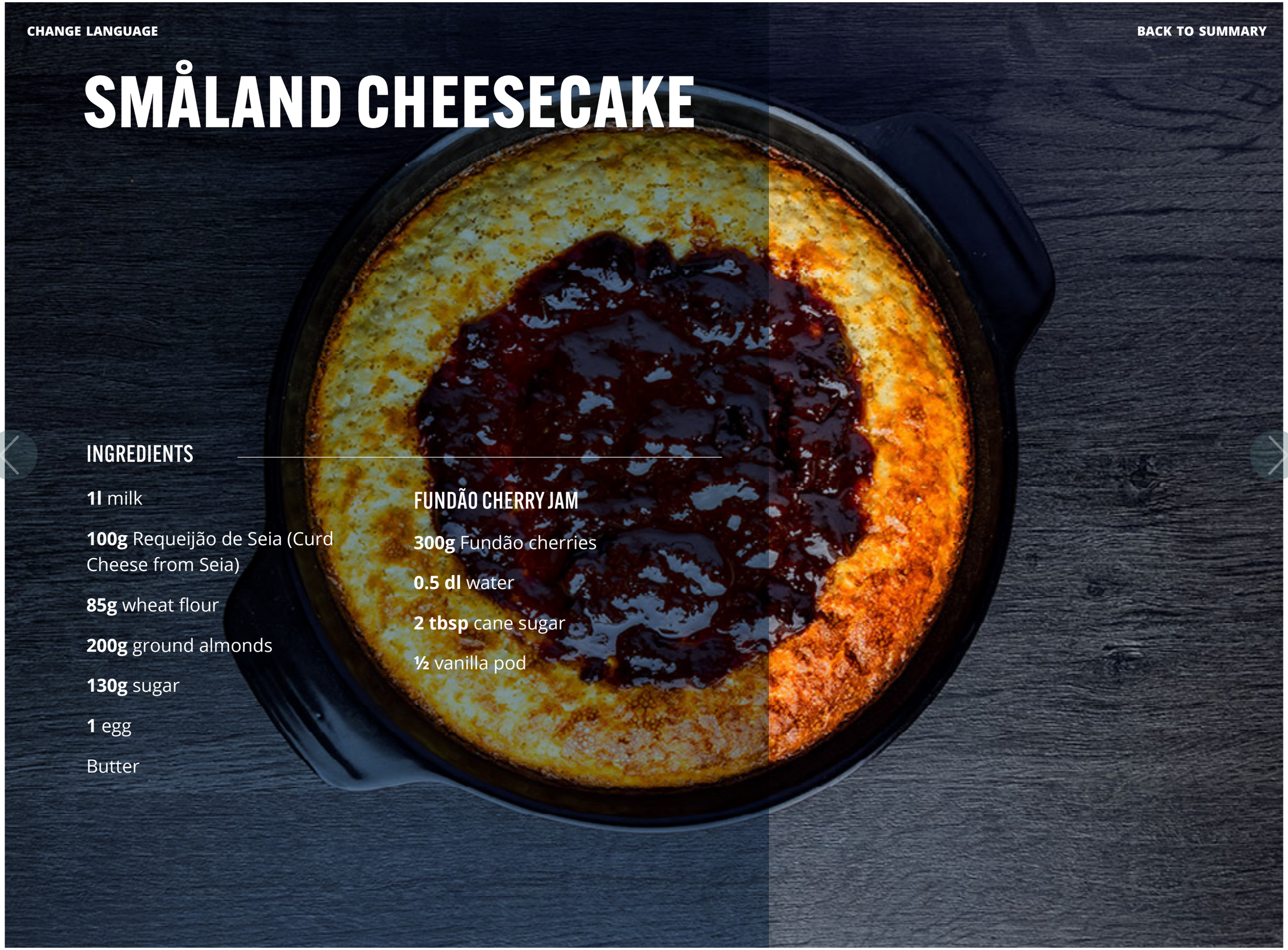
Melt 50g butter in a frying pan, dip the savoy cabbage leaves until crispy.

Trim the cauliflower and save some florets for garnish. Boil the rest in some water until soft. When it's ready, mix the cauliflower with the cream until achieving the desired consistency. Add some butter for a shinier cream, some salt, pepper and the white vinegar.

Slice the mushrooms and fry in some olive oil and butter until golden brown. Take the mushrooms out of the frying pan and add water and the soy sauce to the pan. Add more water if the consistency is too thick. Season with salt, pepper and some vinegar.

Cut a thick slice of the celeriac and put on a deep plate, add the cauliflower cream. Top with cabbage and grated S. Jorge cheese and cauliflower. Garnish with the coriander.

SMÅLAND CHEESECAKE



INGREDIENTS

1l milk

100g Requeijão de Seia (Curd Cheese from Seia)

85g wheat flour

200g ground almonds

130g sugar

1 egg

Butter

FUNDÃO CHERRY JAM

300g Fundão cherries

0.5 dl water

2 tbsp cane sugar

½ vanilla pod

BACK TO SUMMARY

SMÅLAND CHEESECAKE

PREPARATION

Mix the flour with the sugar, add the egg and the cheese, mix until uniform. Add the milk and stir.

When the mixture is smooth add the almonds.

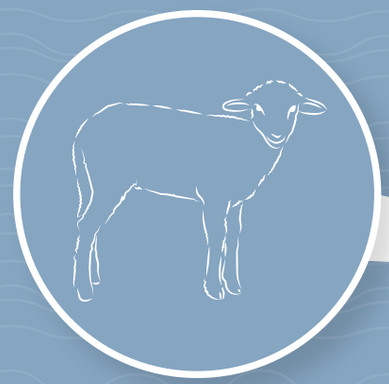
Put the mixture into a previously greased mould and bake for 1 hour at 170º C.

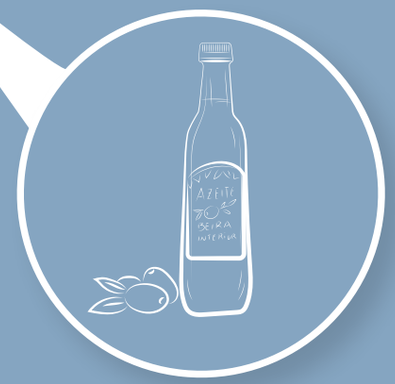
FUNDÃO CHERRY JAM

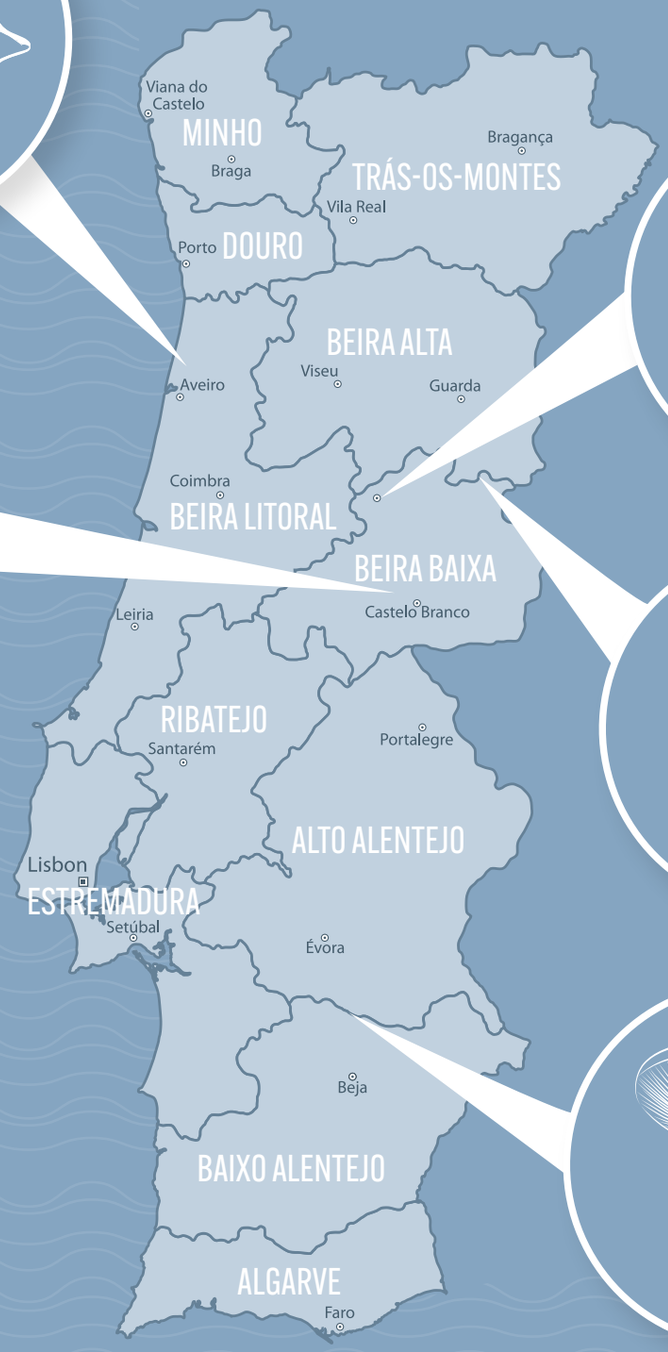
Cut the cherries into 2 cm pieces and place them in a saucepan with the water and the vanilla. Cook covered for about 5 minutes before adding the sugar. Cook for another 4/5 minutes and serve with the cheesecake.

PORTUGAL AT YOUR TABLE

Portuguese products used in these recipes







AZORES

CORVO

FLORES

GRACIOSA

TERCEIRA

SÃO JORGE

FAIAL

PICO

SÃO MIGUEL

Ponta Delgada

SANTA MARIA

AZEITE DA BEIRA INTERIOR

(Olive Oil from the Beira Interior region)

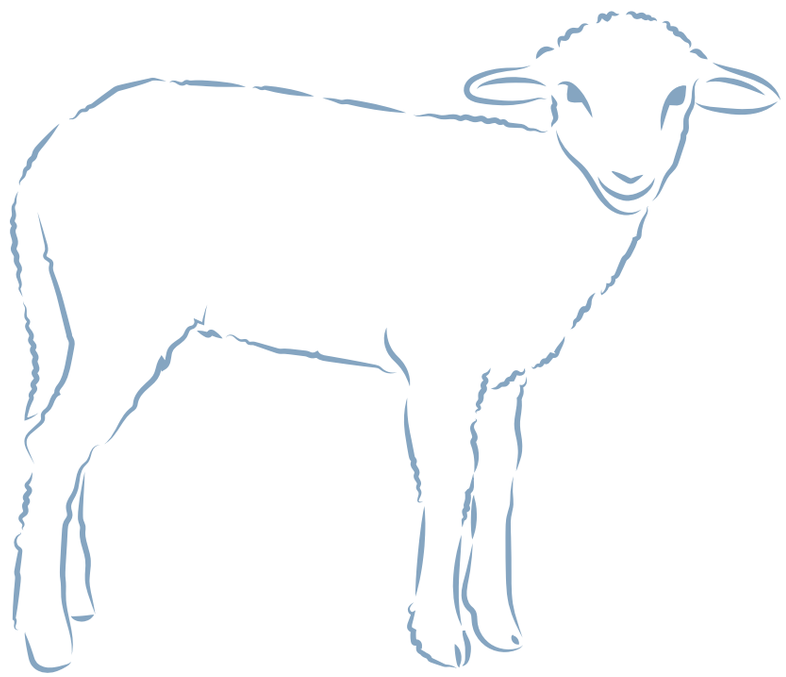
The olive groves of the Beira Interior region are part of its natural heritage and give rise to extra virgin and virgin olive oils, which are true symbols of the cuisine. Azeite da Beira Interior, which is extracted from the Galega, Verdeal, Cobrançosa and Cordovil olive varieties originating from the Beira Baixa and Beira Alta regions, is renowned for its quality and fruity flavour.

TRADITIONAL PORTUGUESE-CURED SALT COD

Traditional Portuguese-Cured Salt Cod takes pride of place in Portuguese cuisine. It is the gadus morhua species that is caught in the North Atlantic and refrigerated while still at sea. To obtain the Traditional Portuguese-Cured Salt Cod it must go through four stages: washing, salting, ageing and drying. It is the dehydrating phase that holds the secret to this delicacy, obtained by salting, then drying. These techniques lead to the distinctive flavour and aroma of this symbol of Portuguese identity.

BORREGO DA BEIRA

(Lamb from the Beira region)



Produced in the districts of Castelo Branco, Guarda and a small area in the district of Santarém, Borrego da Beira PGI (Protected geographical indication) is a small animal originating from the Churra do Campo, Churra Mondegueira and Merino da Beira Baixa breeds and their crossbreeds. Depending on the geographical area, in the winter they are kept in flocks and fed on hay and chestnut tree branches. In summer, they live on pastures at high altitudes. On the plains, they live outdoors 365 days a year. The way they are produced leads to the meat being succulent with a pronounced flavour, which is distinctive in the cuisine.

SILARCAS

It was thanks to close observation of the ground that a treasure called silarcas (Amanita Ponderosa) was identified, also known as white truffles. They are wrinkly and brown and truly an heirloom of the cuisine of the Alentejo, in the south of Portugal. Only experienced hands are able to identify this species of mushroom, which is often found buried in the earth next to the cork oaks. It is a unique, local delicacy that is very much enjoyed.

CEREJA DO FUNDÃO

(Cherries from Fundão region)

Cereja do Fundão are cherries that are produced in the municipality of Fundão in the Beira Baixa region, where the characteristics of the soil and climate lend colour and flavour to this fruit. In winter, the cherries benefit from the many hours of cold weather, while in the mild spring they are protected from the winds. Fundão cherries are internationally renowned as being delicious, sweet and succulent with a pronounced, mature flavour. Besides being eaten fresh, they are used to produce delicious jams, sweets and liqueurs.

COPYRIGHT PAGE

TITLE:
Take Portugal With You – Recipes from Sweden with a Portuguese Touch

OWNERSHIP:
InovCluster - Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
www.inovcluster.pt| geral@inovcluster.pt

agriexport_4.0 AgriExport4.0

TEXT AND PUBLISHING:
Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

TRANSLATION AND PROOFREADING:
Found in Translation

GRAPHIC PLAN, DESIGN AND POST-PRODUCTION:
Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

THIS WORK WAS PRODUCED FOR INOVCLUSTER WITH THE COLLABORATION OF:

RECIPES:
Chef Chakall and Chef Gunnar Frykfors

PHOTOGRAPHS:
João Luís

©InovCluster Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A
6000-459 Castelo Branco
Portugal

COFINANCIADO POR:

TA PORTUGAL MED DIG

Recept från Sverige med en portugisisk touch

AGRI EXPORT 4.0

SAMMANFATTNING

TA PORTUGAL MED DIG
Inledande ord

KOCKAR
Lär känna kocken Chakall och kocken Gunnar Frykfors

Chakall

Gunnar Frykfors

RECEPT FRÅN SVERIGE MED EN PORTUGISISK TOUCH

Portugisisk saltad torskfilé à la Leif Mannerström

Lamm från Beira Baixa på svenskt vis

Silarcas med blomkålscrème och portugisisk kål

Småländsk ostkaka

PORTUGAL PÅ MATBORDET
Portugisiska produkter som används i recepten

Azeite da Beira Interior
(olivolja från regionen Beira Interior)

Torsk saltad på traditionellt portugisiskt vis

Borrego da Beira
(lamm från regionen Beira)

Silarcas

Cereja do Fundão
(körsbär från Fundão)

COPYRIGHTSIDA

TA PORTUGAL MED DIG

Med den här boken vill vi introducera Portugal i ditt kök. Upptäck produkter som har utvecklats genom kunskap och tradition, med en unik smak och utpräglad kvalitet som kommer att lyfta dina måltider.

Kockarna Chakall och Gunnar Frykfors har tillsammans tagit fram recept med en portugisisk touch. Ta Portugal med dig och överraska dig själv med nya smakupplevelser.

Den här boken är ett initiativ från AgriExport 4.0, ett internationellt projekt som stödjs av INOVCLUSTER och AGROCLUSTER och vars syfte är att främja och utbilda små och medelstora företag inom Portugals jordbrukssektor.

AgriExport 4.0 har som mål att öka Portugals globala synlighet och export och finansieras av Portugal 2020 inom ramen för det operativa programmet för konkurrenskraft och internationalisering COMPETE 2020.

AGRI EXPORT 4.0

KOCKEN
Chakall

Chakall föddes i Tigre i Buenos Aires, Argentina, och upptäckte i tidig ålder matlagningen. Han växte upp i sin mors restaurang och är redan den fjärde generationen i familjen som ägnar sig åt den kulinära konsten. Chakall är ett barn av fem kulturer– hans föräldrar har rötter i spanska Galicien, tyska Schweiz, franska Baskien och Italien samt i ursprungsbefolkningen i norra Argentina. Hans största inspirationskälla är två kvinnor: mamma Susana och gudmor Virginia. De var de som lärde honom hur viktig maten är och att respektera det man äter. Rötterna, de olika kulturerna, smakerna och kunskapen, i kombination med en stor nyfikenhet och olika resor under livet, har fått honom att inte bara uppskatta matlagning, utan att till och med uppleva livet genom maten.

Chakall är en världsmedborgare som är involverad i flera projekt – restauranger, tv-program och evenemang – i en rad olika länder såsom Tyskland, Kina, São Tomé och Príncipe och Dominikanska republiken. Det är dock i Portugal som han känner sig hemma.

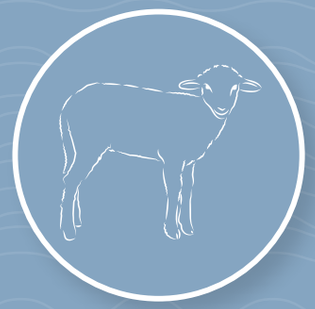
Förutom att synas i de tv-program som gjort honom känd för allmänheten, är han även författare till flera böcker, ansvarar för catering- och konsultföretaget Cozinha Divina och driver flera restauranger.

KOCKEN
Gunnar Frykfors

Gunnar Frykfors är en svensk kock och entreprenör som till vardags driver Rent a Chef och även flera andra företag med fokus på matlagning och hälsosam kost.

Allt började vid mammas sida i köket där Gunnar visade stort intresse för matlagning och smaker. Yrkesbanan inleddes i nederländska Maastricht där han tog en masterexamen i internationell marknadsföring och samtidigt extraknäckte som kock, mestadels med att laga middag åt studenter och lärare, men också som kock för ett rekryteringsföretag. Det var där han grundade företaget Rent a Chef, utifrån idén om att erbjuda gäster kulinariska måltider hemma hos människor. Konceptet utvecklades, men det visade sig att vissa kunder inte hade ett lämpligt kök. Gunnar öppnade då en matstudio i centrala Stockholm för matlagningskurser, middagar och utveckling av nya matkoncept. Idag har Gunnar Frykfors matstudios i Stockholm, Göteborg och Malmö och planerar att utveckla Rent a Chef-konceptet till en franchise i fler länder.

Gunnar gillar att förhöja smaken i själva ingredienserna och älskar de grundläggande köken, särskilt det svenska, italienska och franska. I dag erbjuder han matlagningskurser i hela världen via digitala och interaktiva plattformar. Förutom matlagning uppskattar Gunnar även att umgås med familjen och att köra sin MINI Cooper på en racerbana nära sin lokal i Stockholm.



RECEPT FRÅN SVERIGE MED EN PORTUGISISK TOUCH

PORTUGISISK SALTAD TORSKFILÉ À LA LEIF MANNERSTRÖM

INGREDIENSER

800 g torskfilé saltad på portugisiskt vis, avsaltad (blötlagd)

2 kokta ägg

100 g räkor (skalade)

40 g riven pepparrot

1 hackad schalottenlök

20 g finhackad vitlök

Extra jungfruolivolja från Beira Interior

Salt

Färsk koriander

PORTUGISISK SALTAD TORSKFILÉ À LA LEIF MANNERSTRÖM

TILLAGNING

Varva olivolja från Beira Interior, hackad schalottenlök och torskfilé i en ugnssäker form.

Tillaga 15 minuter i ugnen på 160 °C.

Blanda olivolja, finhackad vitlök och räkor i en stekpanna. Fräs och tillsätt pepparrot och salt.

Lägg räkorna på den ugnsbakade torsken.

Skär de kokta äggen i skivor och lägg dem på räkorna. Garnera med färsk koriander och servera med kokt potatis.

LAMM FRÅN BEIRA BAIXA PÅ SVENSKT VIS

INGREDIENSER

1,5 kg lammkött från Beira Baixa

1 stor lök

1 purjolök

2–3 morötter

Salt

8–10 kryddpepparkorn

4 kryddnejlikor

4 lagerblad

50 g dill och fänkål

Timjanblad

TILL TIMJANSÅSEN:

1 msk vetemjöl

1 msk smör

1 dl steksky från lammet

100 g cream cheese

2 msk vitvinsvinäger

4 msk socker

Salt

Peppar efter smak

Timjanblad

LAMM FRÅN BEIRA BAIXA PÅ SVENSKT VIS

TILLAGNING

Skala grönsakerna och skär dem grovt. Lägg grönsakerna, lammet skuret i bitar, kryddorna och saltet i en tryckkokare.

Koka sakta i 45 minuter till 1 timme.

TILL TIMJANSÅSEN:

Smält smöret i en stekpanna, tillsätt mjölet och blanda väl. Tillsätt buljong, cream cheese, vinäger och socker. Krydda med salt, peppar och färska timjanblad.

Servera med ugnsbakad potatis.

SILARCAS MED BLOMKÅLSCRÈME OCH PORTUGISISK KÅL

INGREDIENSER

1 liten rotselleri

100 g silarcas (Amanita ponderosa-svamp)

1 msk olivolja från Beira Interior

10 g salt och peppar

1 savojkål

100 g smör

1 liten blomkål

1 kvist koriander

1 dl vispgrädde

Riven São Jorge-ost

1 tsk vitvinsvinäger

1 tsk ljus sojasås

SILARCAS MED BLOMKÅLSCRÈME OCH PORTUGISISK KÅL

TILLAGNING

Kombinera med Vinho Branco Alentejano

Skölj rotsellerin och skär av bottnen. Rosta den i ugnen med lite salt och olivolja på 200 °C i cirka 45 minuter, eller tills den fått gyllenbrun färg eller blivit mjuk i mitten.

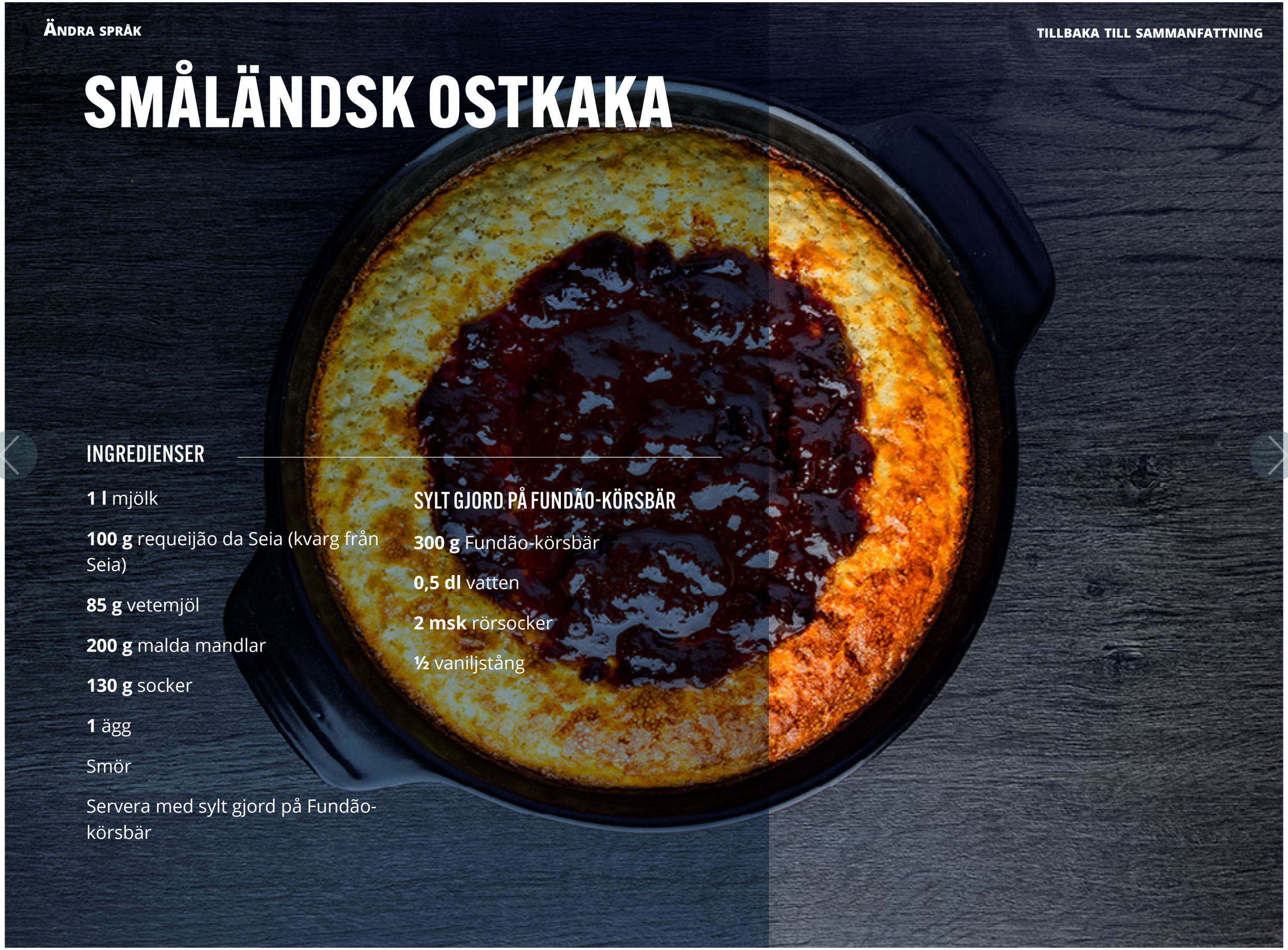
Smält 50 gram smör i en stekpanna. Doppa savojkålbladen tills de blivit krispiga.

Ansa blomkålen och spara några buketter till garnering. Koka resten av buketterna i vatten tills de mjuknat. Mixa blomkålen med grädden tills du får önskad konsistens. Tillsätt lite smör för en blankare grädde, lite salt och peppar samt vitvinsvinäger.

Skiva svampen och stek den gyllenbrun i lite olivolja och smör. Ta bort svampen från stekpannan och häll vatten och sojasås i pannan. Tillsätt mer vatten om konsistensen är för tjock. Krydda med salt, peppar och lite vinäger.

Skär en tjock skiva av rotsellerin och lägg i en djup tallrik. Tillsätt blomkålscrèmen. Toppa med kål, riven São Jorge-ost och blomkål. Garnera med koriander.

SMÅLÄNDSK OSTKAKA



INGREDIENSER

1 l mjölk

100 g requeijão da Seia (kvarg från Seia)

85 g vetemjöl

200 g malda mandlar

130 g socker

1 ägg

Smör

Servera med sylt gjord på Fundão-körsbär

SYLT GJORD PÅ FUNDÃO-KÖRSBÄR

300 g Fundão-körsbär

0,5 dl vatten

2 msk rörsocker

½ vaniljstång

TILLBAKA TILL SAMMANFATTNING

SMÅLÄNDSK OSTKAKA

TILLAGNING

Kombinera med Moscatel

Blanda mjöl och socker, tillsätt ägg och ost och mixa till en slät smet. Tillsätt mjölk och rör om.

När smeten är slät, tillsätt mandeln.

Häll smeten i en smord form och grädda i ugnen på 170 °C i cirka 1 timme.

SYLT GJORD PÅ FUNDÃO-KÖRSBÄR

Skär körsbären i 2 cm stora bitar och lägg dem i en stekpanna med vatten och vaniljstång. Koka under lock i cirka 5 minuter och tillsätt sedan sockret. Koka i ytterligare 4–5 minuter och servera till ostkakan.

PORTUGAL PÅ MATBORDET

Portugisiska produkter som används i recepten

AZEITE DA BEIRA INTERIOR

(olivolja från Beira Interior-regionen)

Olivlundarna i Beira Interior är en del av regionens naturarv och en källa till extra jungfru- och jungfruolivolja – äkta symboler för köket. Azeite da Beira Interior utvinns ur olivsorterna Galega, Verdeal, Cobrançosa och Cordovil från regionerna Beira Baixa och Beira Alta och är känd för sin kvalitet och fruktiga smak.

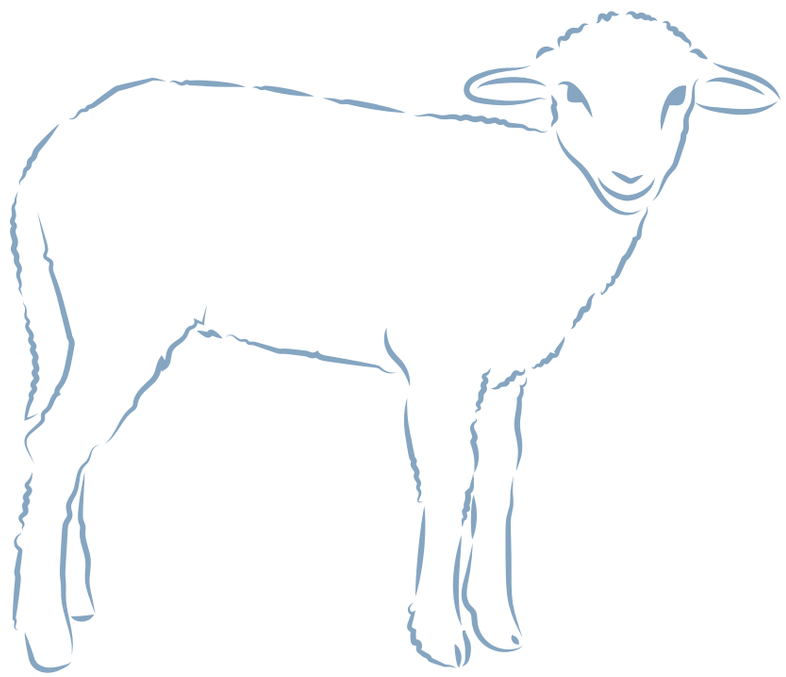
TILLBAKA TILL SAMMANFATTNING

TORSK SALTAD PÅ TRADITIONELLT PORTUGISISKT VIS

Torsk som saltats på traditionellt portugisiskt vis har en viktig plats i det portugisiska köket. Arten som används är gadus morhua som fångas i Nordatlanten och fryses ute till havs. För att tillverka den traditionella portugisiska saltade torsken måste fisken genomgå fyra stadier: sköljning, saltning, mognadslagring och torkning. Det är själva urvattningsfasen som är hemligheten bakom den här delikatessen, som först saltas och sedan torkas. Dessa tekniker ger denna symbol för den portugisiska identiteten dess distinkta smak och arom.

BORREGO DA BEIRA

(lamm från regionen Beira)



Borrego da Beira PGI produceras i distrikten Castelo Branco och Guarda samt i en liten del av distriktet Santarém. Det är ett litet djur som härstammar från raserna Churra do campo, Churra Mondegueira och Merino da Beira Baixa och deras blandraser. Uppfödningsmetoden skiljer sig beroende på geografiskt område. I bergen hålls djuren i flock under vintern och utfordras med hö och kastanjeträdgrenar. På sommaren går de på bete på hög höjd. På slätterna går de utomhus året runt. Dessa uppfödningsmetoder ger ett saftigt kött med en tydlig smak som är karaktäristisk för köket.

SILARCAS

Det var tack vare noggrann observation av marken som en skatt kallad silarcas (Amanita ponderosa), eller vit tryffel, upptäcktes. Denna bruna, rynkiga svamp har länge använts i matlagning i Alentejo, i södra Portugal. Bara erfarna plockare kan identifiera svamparten, som ofta gömmer sig i jorden nära korkekarna. Den är en unik och mycket uppskattad lokal delikatess.

CEREJA DO FUNDÃO

(körsbär från Fundão)

Cereja do Fundão är körsbär som produceras i orten Fundão i regionen Beira Baixa, vars jordegenskaper och klimat har gett frukten dess färg och smak. På vintern drar körsbären nytta av den långvariga kylan, medan den milda våren skyddar dem från vindarna. Fundão-körsbären är kända världen över för sin utsökta, söta och saftiga smak med en tydlig, mogen arom. Förutom att ätas färska används de även till att framställa sylt, godsaker och likör.

COPYRIGHTSIDA

TITEL:
Ta Portugal med dig – recept från Sverige
med en portugisisk touch

COPYRIGHT:
InovCluster - Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
www.inovcluster.pt| geral@inovcluster.pt

agriexport_4.0 AgriExport4.0

TEXT OCH UTGIVNING:
Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

ÖVERSÄTTNING OCH KORREKTURLÄSNING:
Found in Translation

GRAFISK PLAN, FORMGIVNING OCH EFTERPRODUKTION:
Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

DETTA VERK HAR TILLKOMMIT PÅ UPPDRAG AV INOVCLUSTER I SAMARBETE MED:

RECEPT:
Kocken Chakall och kocken Gunnar Frykfors

FOTO:
João Luís

©InovCluster Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A
6000-459 Castelo Branco
Portugal

COFINANCIADO POR: