

340 CATEGORIAS DE PRODUTOS TESTADOS



ALIMENTOS E BEBIDAS TESTADOS POR
UM JÚRI DE CHEFES E SOMMELIERS





1. ALIMENTARES

PASCAL NIAU
Associação Culinária da França

1.1 BENS ALIMENTARES GERAIS

1.1.1 Padaria

- 1.1.1.1 Pão
- 1.1.1.2 Croissant, cacetinho
- 1.1.1.3 Queques
- 1.1.1.4 Outros itens de pastelaria

1.1.2 Biscoitos, Bolachas

1.1.3 Cereais de pequeno-almoço

1.1.4 Chocolates, Doces

- 1.1.4.1 Pasta de Chocolate
- 1.1.4.2 Caixa de Chocolates
- 1.1.4.3 Chocolate para sobremesa
- 1.1.4.4 Chocolate para barrar
- 1.1.4.5 Chocolate com recheio de licor
- 1.1.4.6 Fudge
- 1.1.4.7 Massapão, Nougat
- 1.1.4.8 Amendoas açucaradas
- 1.1.4.9 Doces, Guloseimas
- 1.1.4.10 Outros itens de doçaria e chocolate

1.1.5 Fritos e petiscos de cocktail

- 1.1.5.1 Petiscos de Cocktail
- 1.1.5.2 Nozes de Cocktail
- 1.1.5.3 Batatas fritas
- 1.1.5.4 Outros petiscos

1.1.6 Mel

1.1.7 Geleias, Marmelada, Doce

1.1.8 Miso

- 1.1.8.1 Miso para barrar
- 1.1.8.2 Miso instantâneo

1.1.9 Condimentos e especiarias

- 1.1.9.1 Molho de churrasco

- 1.1.9.2 Ketchup (molho de tomate)

- 1.1.9.3 Maionese

- 1.1.9.4 Mostarda

- 1.1.9.5 Picles, Chutney

- 1.1.9.6 Sal

- 1.1.9.7 Molhos

- 1.1.9.7.1 Molho asiático

- 1.1.9.7.2 Molho desidratado

- 1.1.9.7.3 Molho de soja

- 1.1.9.7.4 Base para molho

- 1.1.9.7.5 Molho à base de tomate

- 1.1.9.7.6 Outros molhos

- 1.1.9.8 Vinagres

- 1.1.9.8.1 Vinagre balsâmico

- 1.1.9.8.2 Vinagre balsâmico envelhecido

- 1.1.9.8.3 Vinagre

- 1.1.9.8.4 Vinagre de fruta

- 1.1.9.8.5 Vinagre de arroz

- 1.1.9.8.6 Outros vinagres

- 1.1.9.9 Shichimi

- 1.1.9.10 Especiarias

- 1.1.9.11 Wasabi

- 1.1.9.12 Outros condimentos e especiarias

1.1.10 Massa esparguete

- 1.1.10.1 Massa de farinha de trigo

- 1.1.10.2 Massa de arroz

- 1.1.10.3 Massa de Soba

- 1.1.10.4 Outro tipo de massas

1.1.11 Massa

- 1.1.11.1 Massa fresca

- 1.1.11.2 Massa seca

1.1.11.3	Outras massas
1.1.12	Pizzas, Quiches
1.1.13	Arroz
1.1.13.1	Arroz branco
1.1.13.2	Arroz selvagem
1.1.13.3	Outro tipo de arroz
1.1.14	Molho para saladas
1.1.15	Outros molhos
1.1.16	Semolina, Couscous
1.1.17	Sopas
1.1.17.1	Sopa
1.1.17.2	Sopa instantânea
1.1.17.3	Outras sopas
1.1.18	Óleo vegetal
1.1.19	Azeite virgem
1.1.19.1	Azeite virgem extra - Intenso
1.1.19.2	Azeite virgem extra - Médio
1.1.19.3	Azeite virgem extra - Ligeiro
1.1.19.4	Azeite com ervas, Especiarias
1.1.19.5	Outros tipos de azeite
1.1.20	Comidas pré-cozinhadas
1.1.21	Refeições prontas
1.1.22	Comida regional ou étnica
1.1.23	Comida vegetariana pré-cozinhada
1.1.23.1	Comida vegetariana à base de tofu
1.1.23.2	Comida vegetariana à base de soja
1.1.23.3	Outra comida vegetariana
1.1.24	Outros produtos alimentícios

1.2 CONSERVAS, COMIDA ENLATADA

1.2.1	Peixe, Marisco
1.2.2	Fruta em conserva
1.2.3	Vegetais em conserva
1.2.4	Terrinas, Patés
1.2.5	Outras conservas

1.3 CARNE E CHARCUTARIA

1.3.1	Charcutaria
1.3.2	Fiambre
1.3.2.1	Fiambre de Bayona
1.3.2.2	Fiambre Ibérico
1.3.2.3	Presunto
1.3.2.4	Outros tipos de fiambre
1.3.3	Salame
1.3.4	Outras carnes e artigos de charcutaria

1.4 PRODUTOS FRESCOS

1.4.1	Queijo fresco, iogurte
1.4.1.1	iogurte natural
1.4.1.2	iogurte de baixo valor calórico
1.4.1.3	iogurte de sabores
1.4.1.4	iogurte grego
1.4.1.5	Outros iogurtes
1.4.2	Queijos
1.4.2.1	Queijo fresco
1.4.2.2	Queijo de barrar (Brie, Camembert, Feta)
1.4.2.3	Queijo meio-mole (Munster, Port Salut, Gouda)

1.4.2.4 Queijo meio-duro
(Cheddar, Edam, Emmental)

1.4.2.5 Queijo duro (Parmesan)

1.4.2.6 Queijo azul

1.4.2.7 Queijo de cabra

1.4.2.8 Queijo processado

1.4.2.9 Outros tipos de queijo

1.4.3 Leite

1.4.4 Outros artigos frescos

1.5 OVOS

1.6 SOBREMESAS

**1.6.1 Sobremesa à base de
artigos frescos**

1.6.2 Sobremesa congelada

1.6.2.1 Iogurte congelado

1.6.2.2 Gelado

1.6.2.3 Sorvete

1.6.2.4 Outras sobremesas geladas

1.6.3 Panettones, Pandori, Brioches

1.6.4 Pudins, Mousses

**1.6.5 Molhos, Coulis, Custard,
Coberturas**

**1.6.6 Tartes, Tortas, Bolos,
Pastelaria**

1.6.7 Outras sobremesas

1.7 COMIDA CONGELADA

1.7.1 Padaria

1.7.2 Gourmet

1.7.3 Refeição pré-cozinhada

1.7.4 Peixe processado

**1.7.5 Carne (inc de aves)
processada**

1.7.6 Outra comida congelada

1.8 COMIDA VEGETARIANA PROCESSADA

1.9 PRODUTOS DE SOYA

1.10 PETISCOS

1.11 COMIDA FRESCA

1.12 PRODUTOS SAUDÁVEIS, DIETÉTICOS

1.13 OUTROS ARTIGOS ALIMENTÍCIOS



2. BEBIDAS

MERITXELL FALGUERAS

Associação de Sommeliers de Espanha

2.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS

2.1.1 Aperitivos

2.1.2 Cervejas

2.1.2.1 Cervejas de baixa fermentação

- 2.1.2.1.1 Pils
- 2.1.2.1.2 Cerveja tipo Munich
- 2.1.2.1.3 Cerveja tipo Dortmund
- 2.1.2.1.4 Cerveja Bock
- 2.1.2.1.5 Cerveja Keller
- 2.1.2.1.6 Cerveja Fumada
- 2.1.2.1.7 Cerveja de especialidade
- 2.1.2.1.8 Cerveja regional
- 2.1.2.1.9 Outras cervejas de baixa fermentação

2.1.2.2 Cervejas de fermentação alta

- 2.1.2.2.1 Ale
- 2.1.2.2.2 Dubbel
- 2.1.2.2.3 Cerveja maltada
- 2.1.2.2.4 Cerveja regional
- 2.1.2.2.5 Cerveja sazonal
- 2.1.2.2.6 Cerveja scotch
- 2.1.2.2.7 Stout
- 2.1.2.2.8 Cerveja Trappist
- 2.1.2.2.9 Cerveja Tripel
- 2.1.2.2.10 Cerveja branca
- 2.1.2.2.11 Outras cervejas de especialidade

2.1.2.3 Cervejas de fermentação espontânea

- 2.1.2.3.1 Gueuze
- 2.1.2.3.2 Lambic
- 2.1.2.3.3 Faro

- 2.1.2.3.4 Kriek
- 2.1.2.3.5 Cerveja picante ou frutada
- 2.1.2.3.6 Outras cervejas de fermentação espontânea

2.1.2.4 Cervejas aromatizadas

- 2.1.2.4.1 Cerveja aromatizada
- 2.1.2.4.2 Bebida à base de cerveja
- 2.1.2.4.3 Bebida maltada
- 2.1.2.4.4 Outras cervejas aromatizadas

2.1.2.5 Cervejas light ou sem álcool

- 2.1.2.5.1 Cerveja sem álcool -0 to 0,5%
- 2.1.2.5.2 Cerveja de baixo teor alcoólico - 0,5% to 3,2%
- 2.1.2.5.3 Cerveja de baixo teor calórico
- 2.1.2.5.4 Outras cervejas light ou sem álcool

2.1.3 Bebidas brancas

- 2.1.3.1 Armagnac
- 2.1.3.2 Awamori
- 2.1.3.3 Brandy
- 2.1.3.4 Cachaça
- 2.1.3.5 Calvados
- 2.1.3.6 Cognac
- 2.1.3.7 Gin
- 2.1.3.8 Grappa
- 2.1.3.9 Bebidas alcoólicas com sabores
- 2.1.3.10 Bebidas alcoólicas à base de ervas
 - 2.1.3.10.1 Absinto
 - 2.1.3.10.2 Aquavit
 - 2.1.3.10.3 Ouzo
 - 2.1.3.10.4 Pastis
 - 2.1.3.10.5 Outras bebidas alcoólicas à base de ervas
- 2.1.3.11 Licores

- 2.1.3.11.1 Aniz
- 2.1.3.11.2 Licor de chocolate
- 2.1.3.11.3 Licor de café
- 2.1.3.11.4 Creme de licor
- 2.1.3.11.5 Licor de fruta
- 2.1.3.11.6 Licor à base de ervas
- 2.1.3.11.7 Licor de nozes
- 2.1.3.11.8 Outros licores
- 2.1.3.12 Cocktail misto
- 2.1.3.13 Pisco
- 2.1.3.14 Rum
- 2.1.3.14.1 Rum branco
- 2.1.3.14.2 Rum escuro/Dourado
- 2.1.3.14.3 Rum frutado
- 2.1.3.14.4 Rum envelhecido
- 2.1.3.14.5 Outros tipos de rum
- 2.1.3.15 Shochu
- 2.1.3.15.1 Korui
- 2.1.3.15.2 Honkaku
- 2.1.3.15.3 Outros shochu
- 2.1.3.16 Tequila
- 2.1.3.16.1 Tequila prata/Dourada (não envelhecida)
- 2.1.3.16.2 Tequila Reposado
- 2.1.3.16.3 Tequila Añejo
- 2.1.3.16.4 Tequila mista
- 2.1.3.16.5 Tequila Extrañejo
- 2.1.3.16.6 Outros tipos de tequila
- 2.1.3.17 Vodka
- 2.1.3.17.1 Vodka neutra
- 2.1.3.17.2 Vodka frutada
- 2.1.3.17.3 Outros tipos de vodka
- 2.1.3.18 Whisky

- 2.1.3.18.1 Single malt
- 2.1.3.18.2 Maltes Blended
- 2.1.3.18.3 Blended whisky
- 2.1.3.18.4 Whisky de grão
- 2.1.3.18.5 Outros whiskys
- 2.1.3.19 Outros tipos de bebidas alcoólicas

2.1.4 Vinhos de licor

- 2.1.4.1 Vinho de mel
- 2.1.4.2 Madeira
- 2.1.4.3 Sherry
- 2.1.4.4 Porto
- 2.1.4.5 Vermouth
- 2.1.4.6 Outros vinhos de licor

2.1.5 Vinhos de arroz

- 2.1.5.1 Sake
- 2.1.5.1.1 Daiginjo-shu
- 2.1.5.1.2 Futsu-shu
- 2.1.5.1.3 Genshu
- 2.1.5.1.4 Ginjo-shu
- 2.1.5.1.5 Honjozo-shu
- 2.1.5.1.6 Junmai Daiginjo-shu
- 2.1.5.1.7 Junmai ginjo-shu
- 2.1.5.1.8 Junmai-shu
- 2.1.5.1.9 Namazake
- 2.1.5.1.10 Nigorizake
- 2.1.5.1.11 Taru
- 2.1.5.1.12 Yamahai
- 2.1.5.1.13 Outros sake
- 2.1.5.2 Outros vinhos de arroz

2.1.6 Vinhos espumantes

- 2.1.6.1 Champagne
- 2.1.6.2 Prosecco

- 2.1.6.3 Cava
- 2.1.6.4 Outros vinhos espumantes

2.2 REFRIGERANTES, ÁGUAS E BEBIDAS DE BAIXO TEOR ALCOOLICO

- 2.2.1 Sumo de alóe
- 2.2.2 Cidra, Perry, Pomme de Glace
- 2.2.3 bebida energética
- 2.2.4 Bebida com sabor
- 2.2.5 Fruta e néctar
- 2.2.6 Limonada
- 2.2.7 Mistura cocktail de baixo teor alcoólico
- 2.2.8 Bebida instantânea em pó
- 2.2.9 Xarope e concentrado
- 2.2.10 Água
 - 2.2.10.1 Água de nascente
 - 2.2.10.1.1 Água de nascente sem gás
 - 2.2.10.1.2 Água de nascente cintilante
 - 2.2.10.1.3 Água de nascente com gás
 - 2.2.10.2 Água mineral
 - 2.2.10.2.1 Água mineral sem gás
 - 2.2.10.2.2 Água minerale cintilante
 - 2.2.10.2.3 Água mineral com gás
 - 2.2.10.3 Água purificada
 - 2.2.10.4 Água com sabor
 - 2.2.10.5 Outras águas
- 2.2.11 Outros refrigerantes

2.3 CAFÉ

- 2.3.1 Americano
- 2.3.2 Cappuccino
- 2.3.3 Café em capsulas

- 2.3.4 Descafeinado
- 2.3.5 Expresso
- 2.3.6 Café Greco/Turco
- 2.3.7 Café Instantâneo
- 2.3.8 Outros tipos de café

2.4 BEBIDAS ACHOCOLATADAS

- 2.4.1 Bebidas de malte
- 2.4.2 Chocolate de leite
- 2.4.3 Chocolate em pó
- 2.4.4 Outras bebidas achocolatadas

2.5 CHÁ

- 2.5.1 Chá de folhas soltas
 - 2.5.1.1 Chá preto
 - 2.5.1.2 Chá escuro
 - 2.5.1.3 Chá verde
 - 2.5.1.4 Chá Oolong
 - 2.5.1.5 Chá Puer
 - 2.5.1.6 Chá de cheiro
 - 2.5.1.7 Chá branco
 - 2.5.1.8 Chá amarelo
- 2.5.2 Chá de cevada
- 2.5.3 Saco de chá
- 2.5.4 Chá de fruta
- 2.5.5 Chá, Infusão de ervas
- 2.5.6 Bebida de chá
- 2.5.7 Chá instantâneo em pó
- 2.5.8 Outros tipos de chá

2.6 BEBIDA DE SOYA

2.7 BEBIDA A BASE DE VINAGRE

2.8 OUTRAS BEBIDAS

5 PASSOS PARA PARTICIPAR

1. Entre no site da iTQi:

www.itqi.com

2. No Menu principal clique no "Como participar?"
3. Crie o seu login, para aceder à informação necessária
4. Inscreva os seus produtos usando o Formulário de Inscrição Online
5. Envie-nos as amostras dos seus produtos



CALENDÁRIO

As inscrições estão abertas

- ★ Bebidas : até 10 de Março de 2012
- ★ Alimentos : até 31 de Março de 2012

Envie as suas amostras para Bruxelas

- ★ Bebidas : até 10 de Março de 2012
- ★ Alimentos : até 31 de Março de 2012

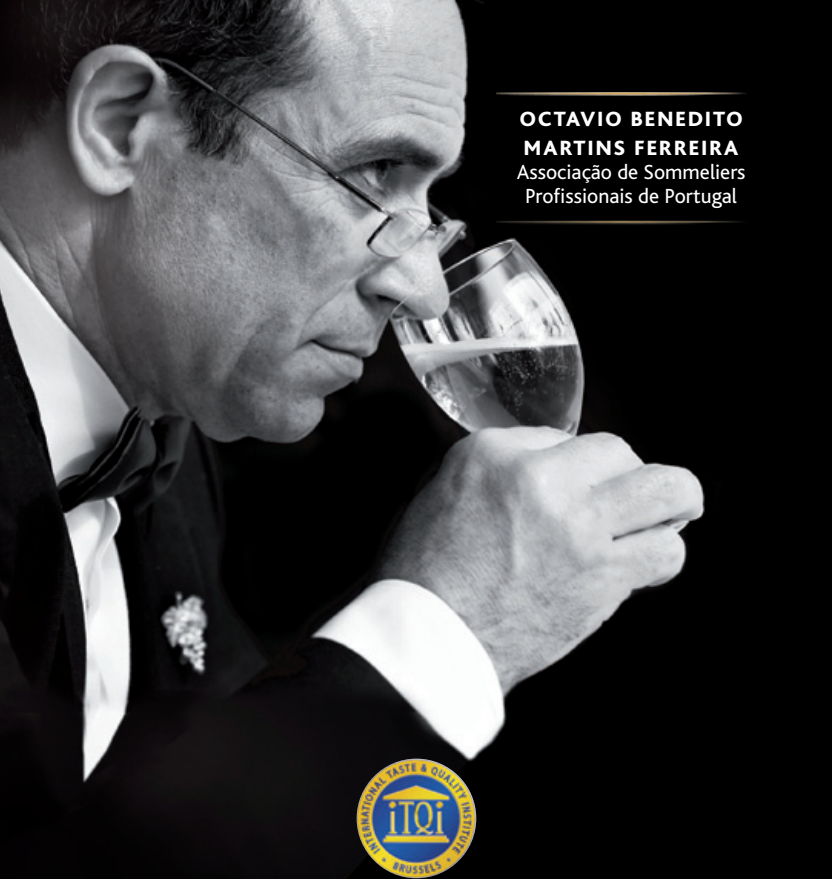
Sessões de degustação

Março – Abril 2012

Cerimónia de entrega dos prémios

Finais de Maio de 2012





OCTAVIO BENEDITO
MARTINS FERREIRA
Associação de Sommeliers
Profissionais de Portugal



International Taste & Quality Institute

55 rue des Trois Ponts ★ B-1160 Bruxelles ★ Bélgica

info@itqi.com ★ Tel : +32 (0)2 372 34 22 ★ Fax : +32 (0)2 372 34 21

www.itqi.com