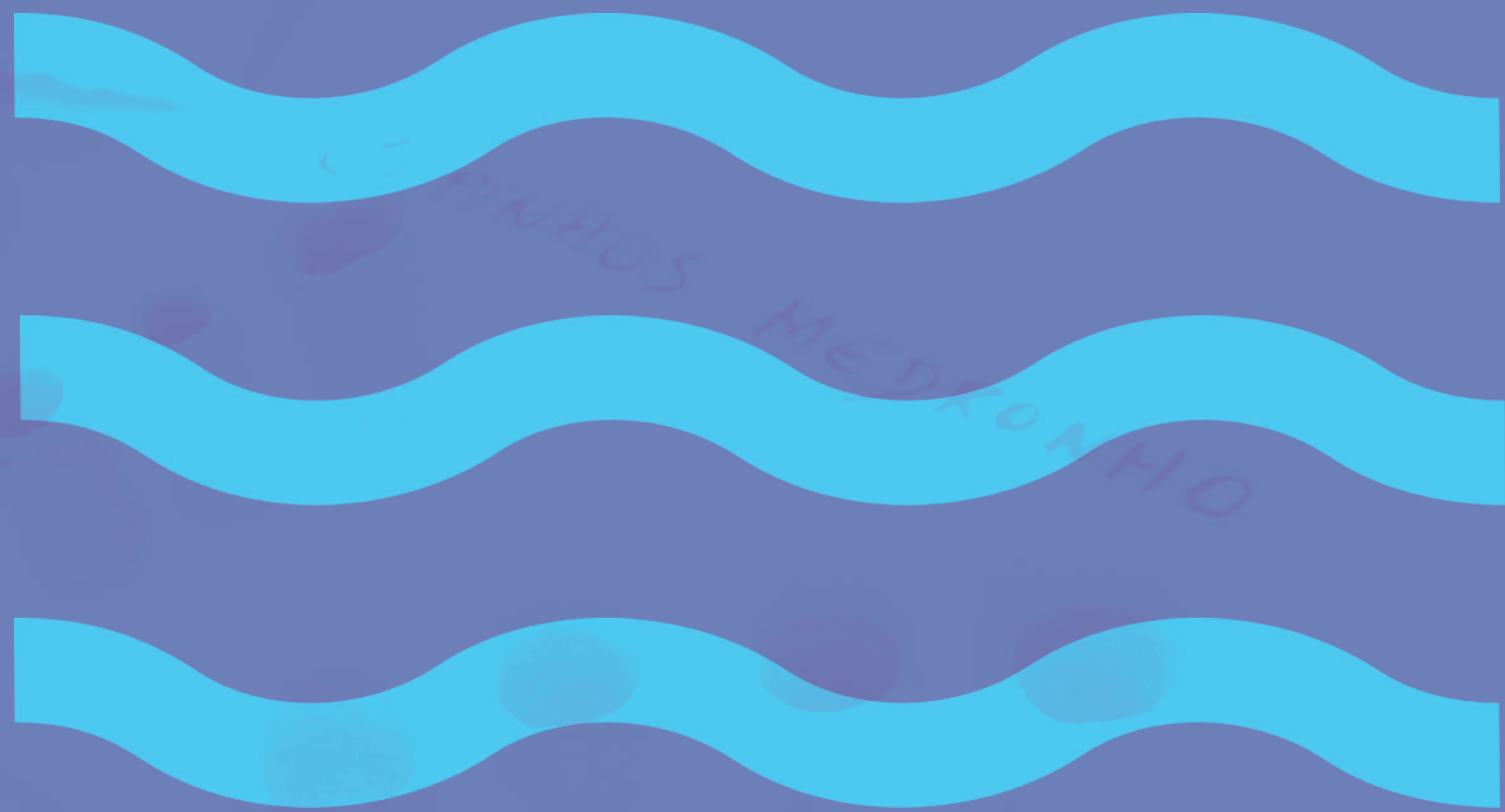
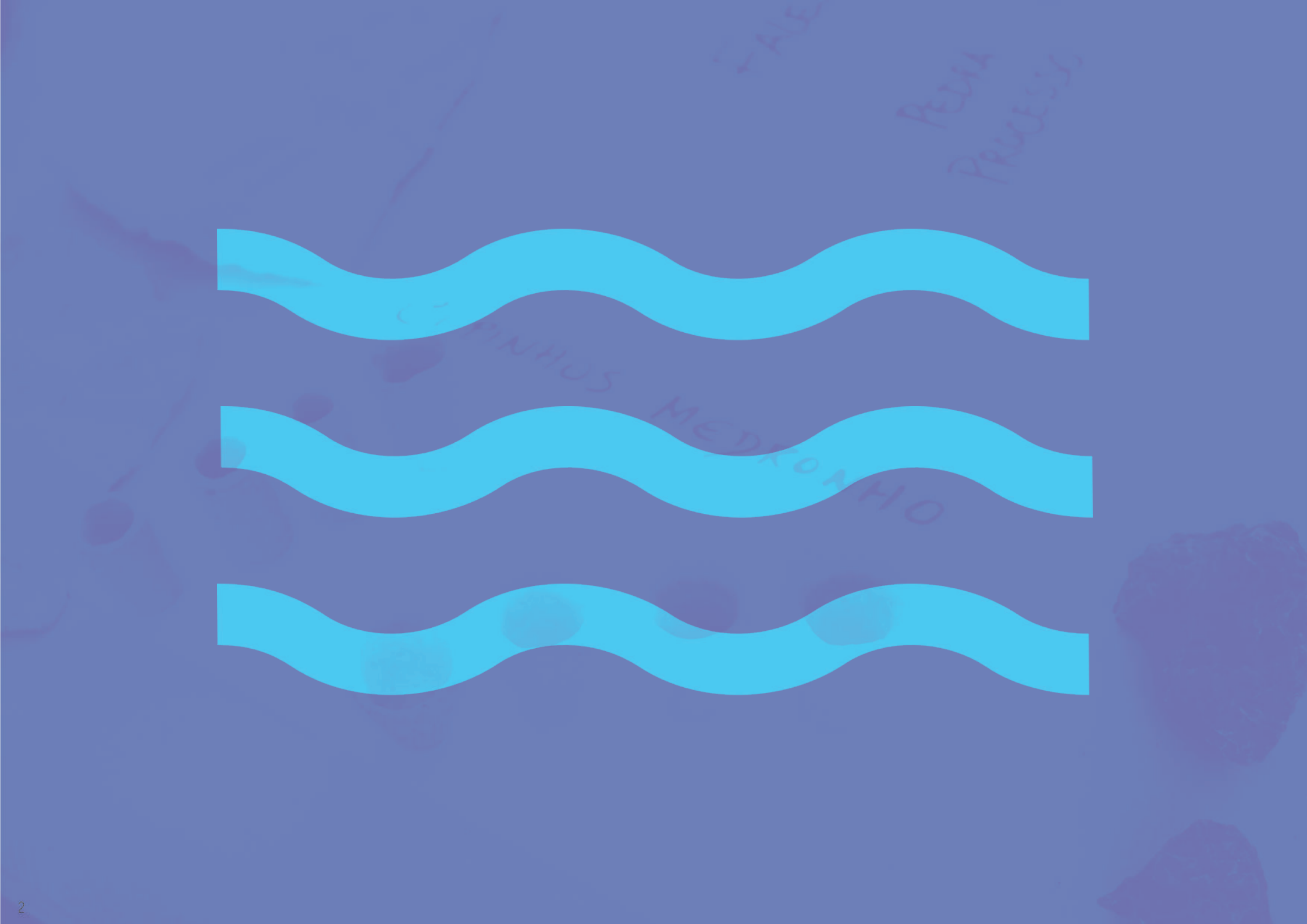


Estudo de embalamento

peças de artesanato Algarve Craft & food



10 de Maio de 2023



Estudo de embalamento

peças de artesanato Algarve Craft & food



ood



ÍNDICE

O projeto ALGARVE CRAFT & FOOD 4

3 questões cruciais SOBRE EMBALAMENTO 11

A importância do embalagem 10

OS 14

O PROJETO ALGARVE CRAFT & FOOD



O projeto ACF e finalidades.

O projeto ALGARVE CRAFT & FOOD – Criar | Experimentar | Internacionalizar, dinamizado em parceria pela Região de Turismo do Algarve, pela Tertúlia Algarvia e pela Cooperativa QRER, assenta na identificação de desafios e oportunidades, muitos deles comuns, que os setores das Artes e Ofícios (Artesanato) e Agroalimentar enfrentam, fruto de um percurso histórico com traços semelhantes, desenvolvendo respostas e atividades concretas numa lógica dual. Ao contexto da relevância da promoção e capacitação internacional na valorização económica dos traços identitários e da socioeconomia da região que aqueles setores encerram, aliam-se as vantagens decorrentes da notoriedade internacional que esses setores podem associar à promoção turística da região na valorização do Turismo Cultural e Criativo, numa relação virtuosa.

A iniciativa é apoiada pelo Programa Operacional CRESC ALGARVE2020, através do Eixo Prioritário 2 – Sistema de Apoio a Ações Coletivas, contemplando um investimento de 724.234,80 €, participado a 70% pelo FEDER.

a marca

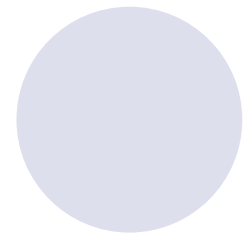
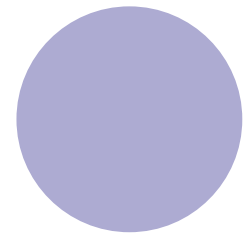
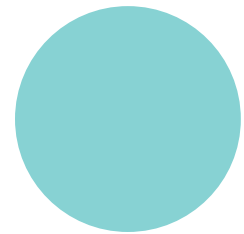
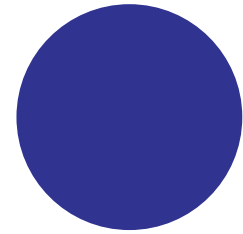
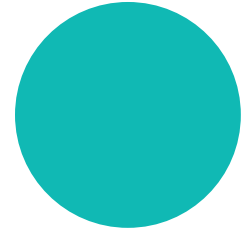


Logos de parceiros e apoios





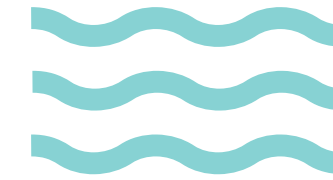
cores



imagética



elementos



ALGARVE
CRAFT
& FOOD

Sobre este estudo

No âmbito do projeto ALGARVE CRAFT & FOOD [ACF]

— Criar | Experimentar | Internacionalizar — foram desenvolvidos em contexto de residência 13 peças que pelas características do projeto e dos envolvidos são peças de cariz artesanal, de pequena produção em que a actualidade se sente respeitando a história da região. São peças ligadas à gastronomia em que o design e o trabalho em equipa resultante da residência lhes conferiu um contexto de contemporaneidade e um valor acrescido pelo respeito notório dos materiais/técnicas/necessidades regionais.

Peças como a colher para xarém ou a mini cataplana respondem a novas necessidades e propõem ainda novas dialécticas entre peças e futuros usos.

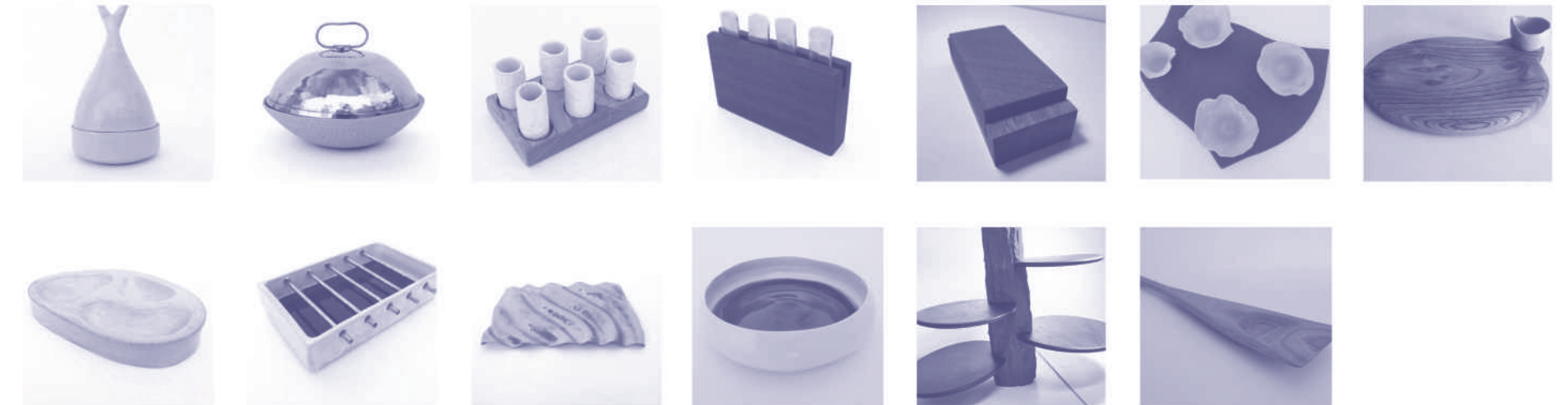
Desafio da cooperativa Qrer para o projeto Algarve Craft & Food ACF

Este estudo é um desafio da cooperativa Qrer para auxiliar no posicionamento comercial das peças desenvolvidas dentro do contexto deste projeto.

Um estudo de embalagens e embalamento pretende ajudar a marca a resolver questões práticas relacionadas com as necessidades dos potenciais consumidores, auxiliando-os na compreensão dos produtos e no transporte e acondicionamento dos mesmos.

OS PRODUTOS ACF

As 13 peças são todas utilitárias e correspondem ao contexto gadtrónico, com diferentes funções que se refletem nas diferentes escolhas de materiais, dimensões e aplicações.



A importância do embalagem

O embalagem, a correta identificação e etiquetagem do produto é de importancia muito relevante para a decisão do consumidor. Pode ser o único recurso para que o cliente ou potencial consumidor tenha acesso à história do produto. Auxilia em exposição e é um recurso valioso no transporte e boa conservação do produto.

O pprojeto de embalagem e material de apoio à exposição também conhecido como packaging contribui muito para garantir uma primeira impressão positiva e uma fidelidade à marca a longo prazo.

5 questões cruciais que determinam as decisões neste estudo

1.

Características dos produto?
2.

Quem é o nosso público?

Quem a comprar o produto?
3.

Como é que será comercializado?

Como é que as pessoas estão a comprar o produto?
4.

Questões económicas
5.

Impactos ambientais

1. Características dos produto?

Os 13 produtos são todos de elaboração artesanal com especificidades diferentes de armazenamento e apresentação, o que colocou desafios e necessidade particulares que permitisse uma solução versátil que se adaptasse à proposta.

Todas as peças são utilitárias e correspondem ao contexto gastronómico, com diferentes funções que se refletem nas diferentes escolhas de materiais, dimensões e aplicações.

Características como as dimensões, peso, material e composição encontram-se descritos no quadro tabela da página seguinte. Por ser considerado relevante acrescentou-se as especificações técnicas de cada produto em página individual relacionada com o mesmo.

A tabela foca-se nas dimensões Comprimento, largura e altura, no peso, se a peça decompõe-se - nº de peças desmontáveis ou não - materiais e o grau de fragilidade do produto.

Estas características determinaram as escolhas apontadas neste estudo.



Peça		CONJUNTO DE ESPETOS	TAGINE RABO DE PEIXE	MINI CATAPLANA	PRATO ALTO COM TRONÇO DE GRES	COPINHOS CHEIRINHOS	AMOLADOR DE FACAS	BASE DE GRES COM TAÇAS	PRATO PARA TIBORNA	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO ONDULADO	PRATO MARGEM	COLHER PARA XAREM
Dimensões mm	C	120			548	160	155	457	290	190	220	270	250	490
	L	20	110 D (Ø)	174 D (Ø)	421	75	65	360	200	130	160	200		100
	A	90	90	140	410	100	45	90	78	30	50	20	55	23
Peso g		210	540	680	7650	350	570	3650	470	460	1100	560	550	175
Nº peças		7	2	2	5	7	2	5	2	1	6	1	1	1
Peças soltas	s	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓			
	n						✓			✓		✓	✓	
Materiais		Cobre, madeira	cerâmica	Cobre, cerâmica	Pedra de grás, cerâmica	Cerâmica, madeira	Pedra de grás, madeira	Pedra de grés, cerâmica	Cerâmica, madeira	Cerâmica	Cerâmica, cobre	cobre	Cerâmica	alto
Grau de fragilidade		pouca	alto	alto	medio	alto	baixo	alto	medio	alto	alto	pouco		pouco
Notas					É a peça com maior dimensão e maior peso, é difícil de arrumar e transportar									

2. Quem é o nosso público?

Atendendo que estes produtos estão em fase de lançamento, apresentamos um perfil potencial do consumidor.

A tipologia de consumidor aqui apresentada pode no entanto ser diferentes do planeado inicialmente e revelar novas hipóteses potenciais de mercado.

O público-alvo ideal para estes produtos artesanais de gastronomia é composto por pessoas que valorizam a qualidade, a originalidade, a ligação ao território e a produtos éticos.

Este potencial grupo de consumidores procura qualidades como a exclusividade, a diferenciação e a atenção aos detalhes que os produtos artesanais oferecem. Estes consumidores gostam de histórias, portanto a oportunidade de ter produtos com história assume-se como uma verdadeira qualidade do mesmo. Além disso, o público-alvo ideal para estes produtos geralmente valoriza a produção local e o apoio aos pequenos produtores.

Apreciam o cuidado do trabalho manual e reconhecem a mais valia que a incorporação do design acrescenta ao produto. Todas estas dimensões de cariz holístico do produto tornam-o altamente desejável e passível de valorização económica.

A questão de serem produtos associados aos espaços gastronómicos logo produtos utilitários dão-lhe um cariz pragmático e de aplicabilidade.

Podem ser produtos para cozinhas regionais: mercado horeca ou para visitantes que procuram um produto do Algarve altamente diferenciador.

Para alcançar este público-alvo ideal é importante que a estratégias de embalamento destaque a qualidade, a autenticidade e a história por trás de seus produtos. A comunicação visual e a embalagem desempenham um papel crucial, pois ajudam a transmitir a ideia de exclusividade e cuidado na produção.

Em resumo, o público-alvo ideal para produtos artesanais de gastronomia é formado por pessoas que valorizam a qualidade, a originalidade, a sustentabilidade e a diversidade gastronómica.

3. Como é que será comercializado?

Estes produtos pelas seu perfil artesanal serão sobretudo produzidos por encomenda, a sua aquisição poderá ser satisfeita online ou em espaços especializados.

A proposta de embalagem apresentada neste estudo prevê o envio e armazenamento do produto e procura minimizar situações como muito espaço extra que poderá fazer com que o produto se agite ou que a embalagem se dobre.

A questão da prateleira e da exposição do produto e posicionamento concorrencial com outros produtos, é considerado ao adicionar a marca e a etiquetagem com a história e valores do produto.

A embalagem desempenha um papel crucial na atração dos consumidores. Uma embalagem atraente e bem projetada pode chamar a atenção dos clientes e influenciar sua decisão de compra.

4. Questões económicas

A seleção do tipo de embalagem é uma decisão importante, pois pode ter um impacto significativo nos custos e nas vendas. Aqui estão 3 dos pontos que foram considerados para este estudo:

1. O custo é um fator crucial na escolha da embalagem. Implica decisões sobre a produção, o que inclui materiais, fabrico e impressão. Embalagens mais complexas ou personalizadas podem ser mais caras, enquanto embalagens mais simples e padronizadas tendem a ser mais económicas. Para este estudo a abordagem foi intermédia e procurou-se que a solução utilizasse caixas que não impliquem uma produção específica mas que todo o conjunto tenha uma aparência cuidada e diferenciadora.

2. Eficiência logística: embalagens que ocupam menos espaço e são leves ajudam a reduzir os custos de transporte e armazenamento. Procurou-se agrupar num reduzido numero de tamanho de caixas as peças, para que a escolha de caixas com tamanhos diferentes fosse o menor possível. Embalagens compactas, ou espalmáveis permitem que mais produtos sejam colocados em um único transporte, reduzindo os custos de envio ou permitem o armazenamento de caixas. Visou-se encontrar um equilíbrio entre uma aparência atraente e os custos envolvidos na criação da embalagem.

3. Proteção do produto: A embalagem deve fornecer proteção adequada ao produto. Embalagens inadequadas podem resultar em danos durante o transporte e armazenamento, o que pode levar a custos adicionais e insatisfação do cliente. A avaliação implicou os requisitos de proteção do produto e a escolha da embalagem que oferecesse a melhor proteção, sem comprometer a eficiência e os custos.

5. Impactos ambientais

A sustentabilidade é uma preocupação crescente na escolha de embalagens. Escolhas que não impliquem plástico e passem por materiais recicláveis e com menor pegada ambiental são prioridades nas decisões atuais.

Numa lógica de alinhamento filosófico com o produto: de pequeno produtor, local, altamente enraizado com o território é necessário que a embalagem corresponda às expectativas tanto dos produtores, das entidades envolvidas e do público . Optou-se por embalagens ecologicamente corretas e recicláveis, em resposta às demandas de todos os envolvidos por práticas mais sustentáveis.

Assim as soluções propostas descartam plástico e procuram ser recicláveis e utilizar poucos materiais.

AS Embalagens sustentáveis podem atrair consumidores conscientes e também podem ajudar a reduzir custos, como os relacionados à reciclagem e ao final de vida da embalagem do produto.



ELEMENTOS DO EMBALAMENTO
DOS PRODUTOS ALGARVE CRAFT & FOOD

ETIQUETAS
E FAIXAS IDENTIFICATIVAS

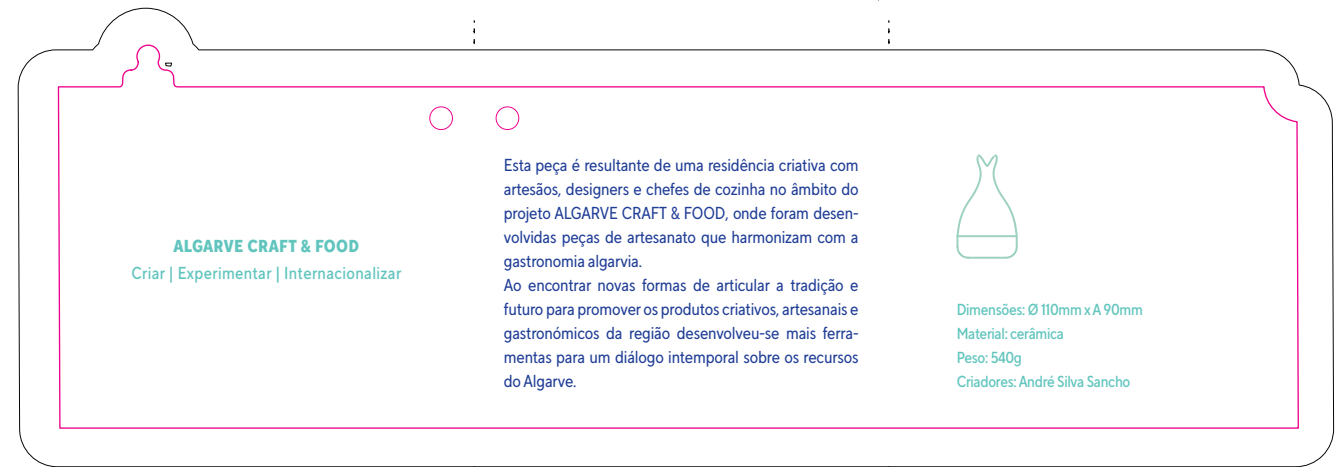
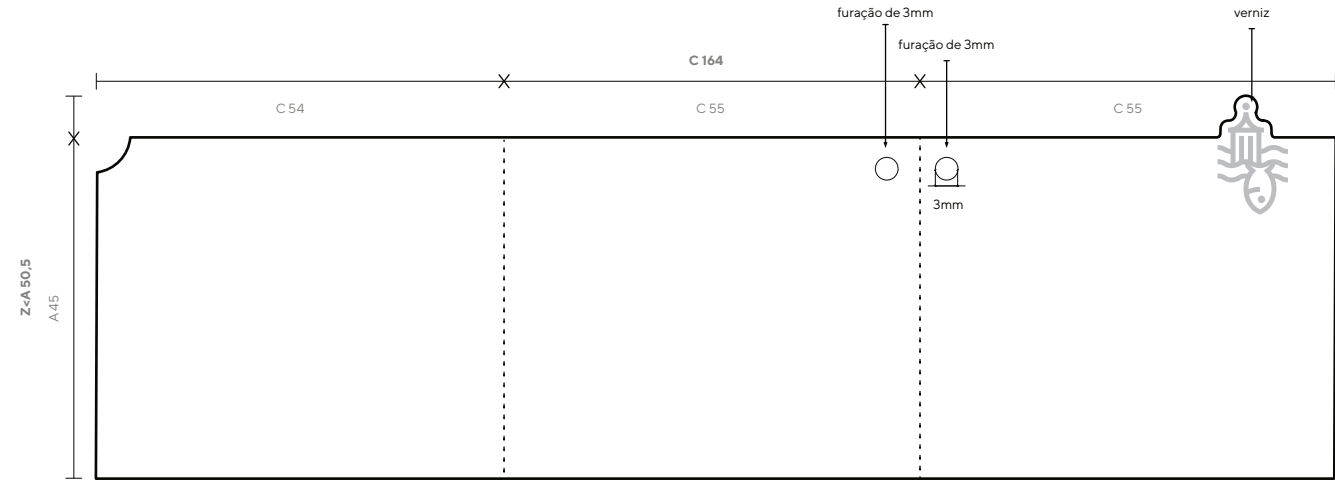
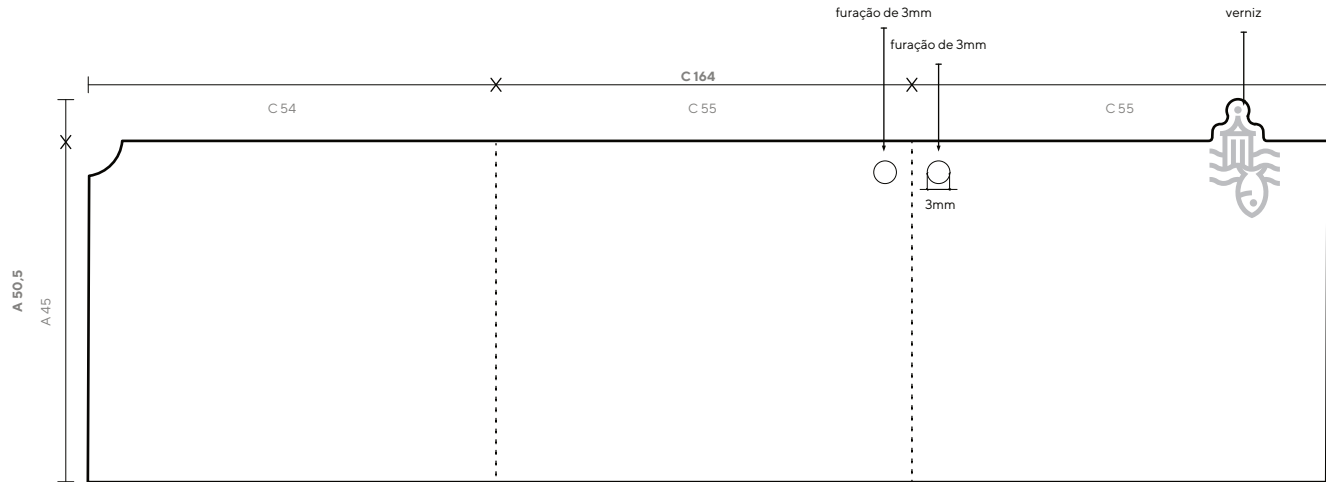
FUNÇÃO:
Storytelling
Branding
Distinção em prateleira

Peça		CONJUNTO DE ESPETOS	TAGINE RABO DE PEIXE	MINI CATAPLANA	PRATO ALTO COM TRONÇO DE GRÉS	COPINHOS CHEIRINHO	AMOLADOR DE FACAS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	PRATO PARA TIBORNA	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO ONDULADO	PRATO MARGEM	COLHER PARA XAREM
Dimensões <i>mm</i>	C	120			548	160	155	457	290	190	220	270	250	490
	L	20	110 D (Ø)	174 D (Ø)	421	75	65	360	200	130	160	200		100
	A	90	90	140	410	100	45	90	78	30	50	20	55	23
Peso <i>g</i>		210	540	680	7650	350	570	3650	470	460	1100	560	550	175
Nº peças		7	2	2	5	7	2	5	2	1	6	1	1	1
Peças soltas	s	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓			
	n						✓			✓		✓		
Materiais		Cobre, madeira	cerâmica	Cobre, cerâmica	Pedra de grás, cerâmica	Cerâmica, madeira	Pedra de grás, madeira	Pedra de grés, cerâmica	Cerâmica, madeira	Cerâmica	Cerâmica, cobre	cobre	Cerâmica	alto
Grau de fragilidade		pouca	alto	alto	medio	alto	baixo	alto	medio	alto	alto	pouco		pouco
Notas					É a peça com maior dimensão e maior peso, é difícil de arrumar e transportar									

ETIQUETAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ETIQUETA DE PAPEL
220g gramas
2/2 cores
2 cores pantone 3245 + 2736
Aplicação de verniz em logotipo que ocupa aproximadamente
Aberto 164x50,5mm fechado55x50,5mm
2 Vincos
Cortante especial
Furação de 3mm
Prende com elástico de cor azul navy



FICHA DE PRODUTO



- Dimensões
D 110 mm x A 90 mm
- Materiais
cerâmica
- Peso
540 g
- Criadores
André Silva Sancho

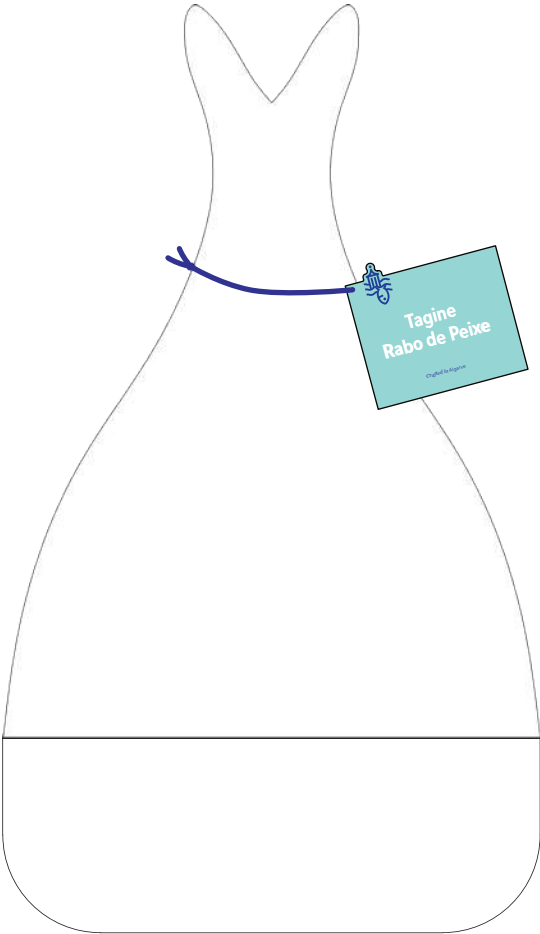
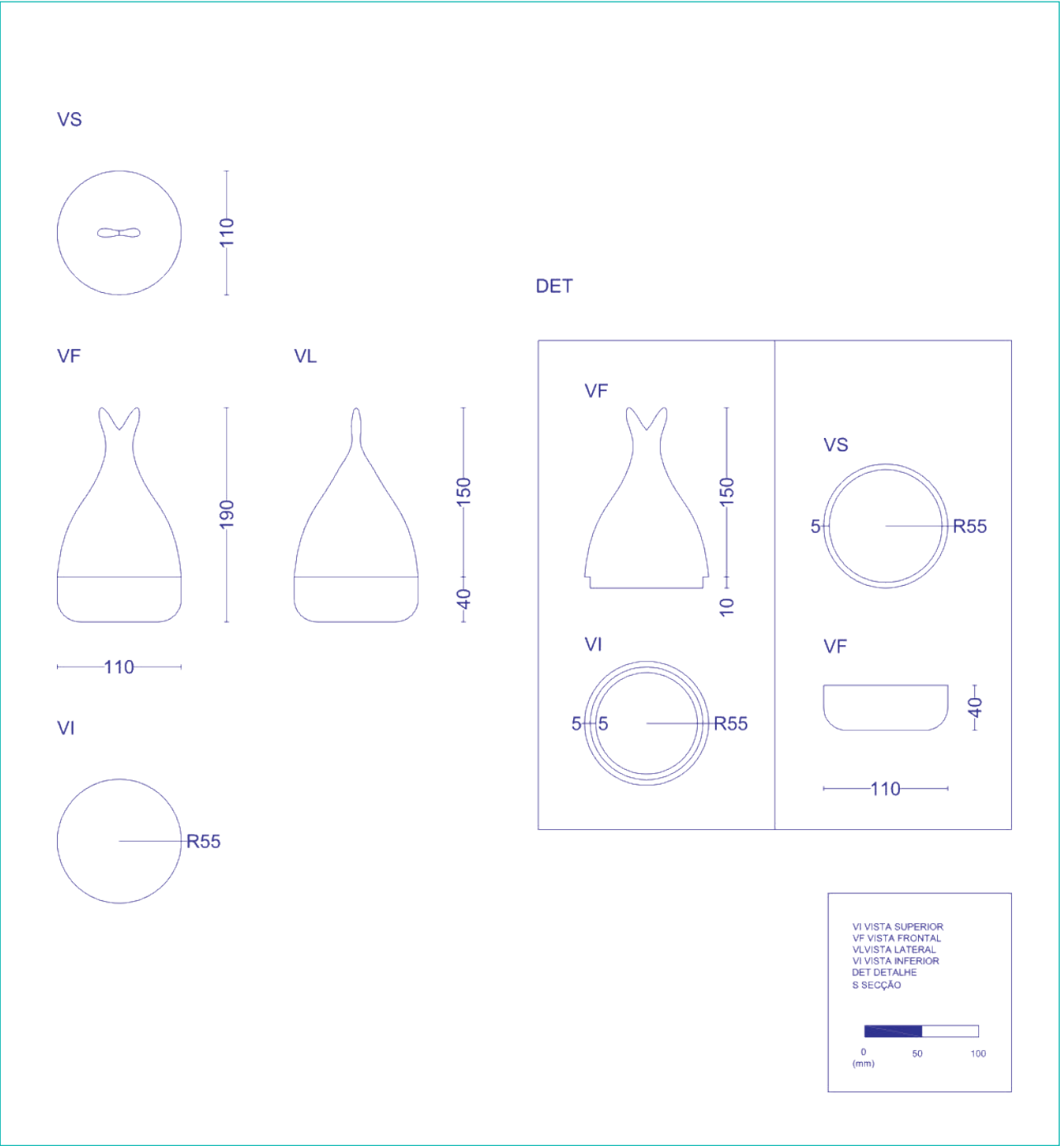
METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

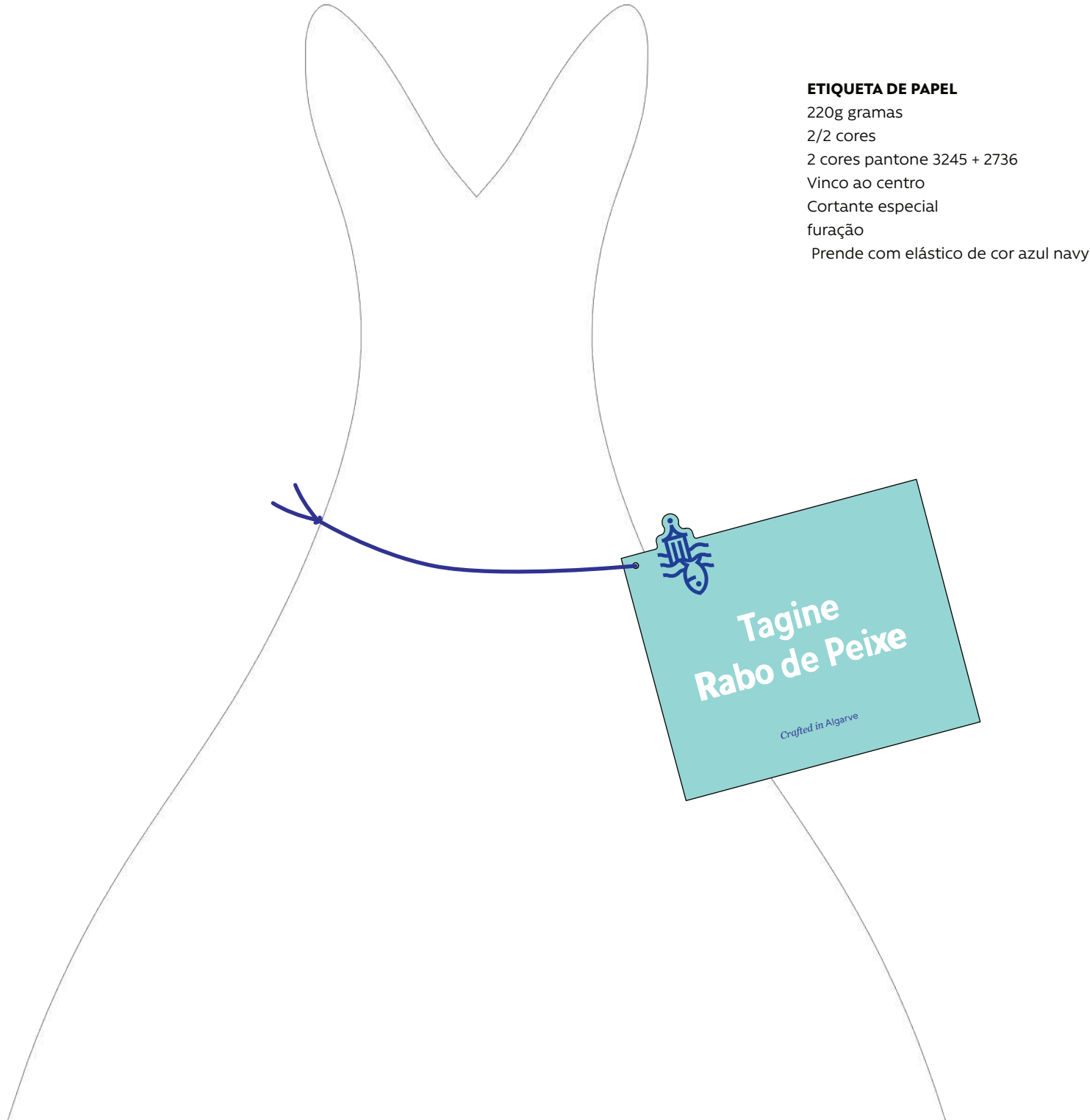
Materiais e acabamentos	
Tagine: Cerâmica.	
Referências de materiais:	1) Tagine em cerâmica
Pasta de porcelana com pó de pedra de grés.	A tagine é consituída por duas partes separadas: pequeno prato e tampa. As duas peças foram elaboradas com pasta de porcelana misturada com pó de pedra de grés do concelho de Silves o que dá às peças um ligeiro tom rosa claro. Foram efectuados os moldes em gesso para a elaboração deste produto. A cozedura das peças foi efectuada em forno de 950 graus. Foi posteriormente aplicado um vidrado transparente com brilho e a cozedura final feita a 1200 graus.
Vidrado transparente com brilho.	

Tagine rabo de peixe

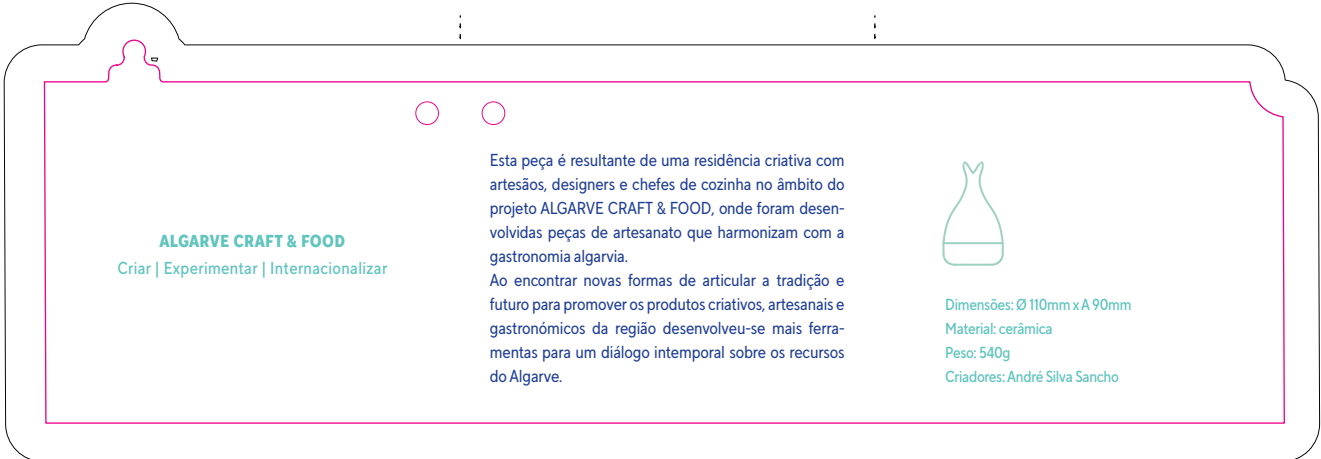
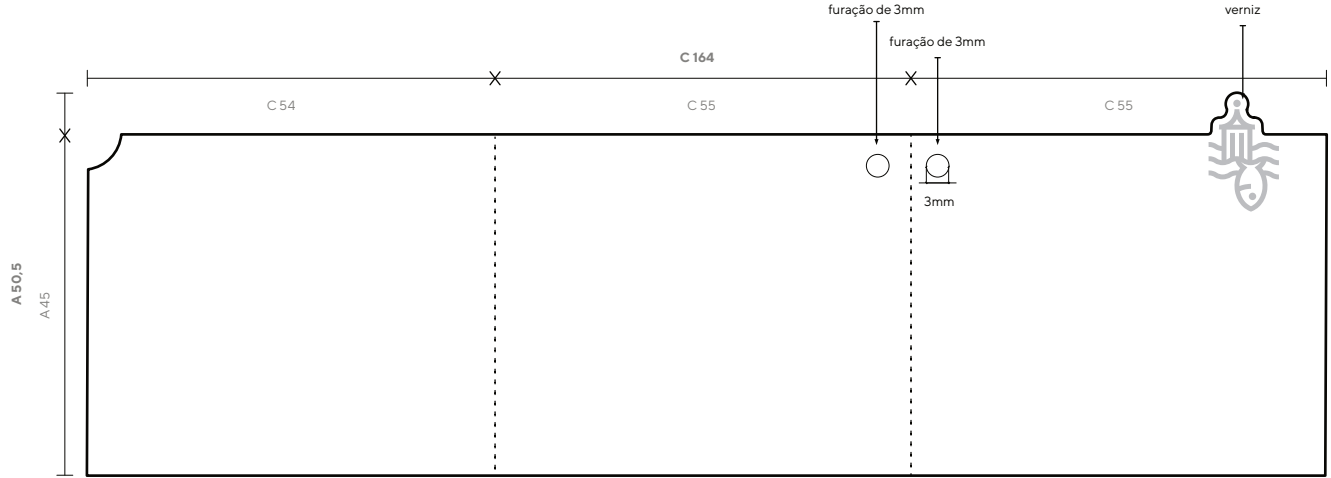
A tagine é um elemento comum na restauração tradicional algarvia, todavia a sua estética manteve-se fiel às suas origens norte africanas.

A ideia para a criação desta peça foi a sua estilização, de forma a adaptá-la ao seu uso em Portugal, onde a comida confeccionada não é a mesma que se no norte de África. A cozinha portuguesa tem uma forte influência marítima e a forma da tampa que termina com um “rabo de peixe” representa essa forte ligação do mar com a gastronomia portuguesa.





ETIQUETA DE PAPEL
220g gramas
2/2 cores
2 cores pantone 3245 + 2736
Vinco ao centro
Cortante especial
furação
Prende com elástico de cor azul navy





- Dimensões
 - D 174 mm
 - A 140 mm
- Materiais
 - cobre
 - cerâmica
- Peso
 - 680 g
- Criadores
 - Alexandra Gonçalves
 - André Silva Sancho
 - Nuno Palma

A cataplana é um recipiente da cozinha algarvia com origem na presença árabe na região. Tradicionalmente, este utensílio é constituído por duas partes côncavas que se encaixam.

A versão da mini-cataplana é uma reinterpretação do formato original. A peça, de uso individual, é formada por uma parte inferior elaborada em cerâmica onde se “imprimiu” a textura típica do cobre martelado à mão e uma tampa com um aspeto muito próximo do utensilio original, onde se destaca a pega colocada na parte superior. Existem hoje inúmeras receitas do prato “cataplana”, das mais tradicionais às mais imaginativas... basta levantar a tampa para despertar os sentidos!

Dimensões gerais

Materiais e acabamentos

Tampa: Cobre.
Acabamento: Natural. Martelado.

Prato Fundo: Cerâmica.
Acabamento: Natural. Materlado.

Referências de materiais:
Pasta de porcelana com pó de pedra de grés.
Vidrado transparente mate de alta temperatura.

1) Tampa em cobre
A tampa da cataplana é elaborada com uma técnica semelhante à da cataplana original algarvia. O processo tem início com um disco de cobre de 1mm de espessura, este é “cozido” e martelado com auxílio de martelos e bigornas de forma a produzir a forma côncava, este processo é moroso e tem que ser repetido várias vezes até se atingir a forma final. Numa segunda fase é elaborado o rebordo não somente com a finalidade de fornecer rigidez à

peça como tendo uma função representativa do rebordo da cataplana na original.

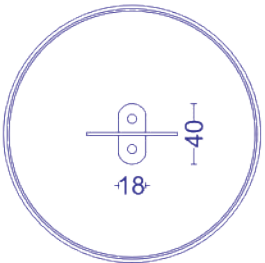
Após a obtenção da forma a peça é limpa para que se possa proceder ao acabamento “martelado”.

A peça é finalizada com a colocação de dois elementos: a pega e a dobradiça também característicos deste utensílio.

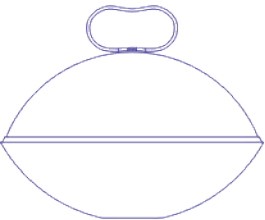
Mini Cataplana

DIMENSÕES GERAIS

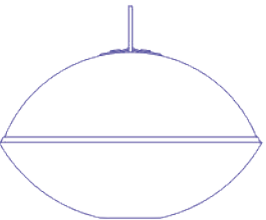
VS



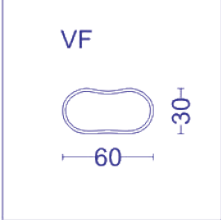
VF



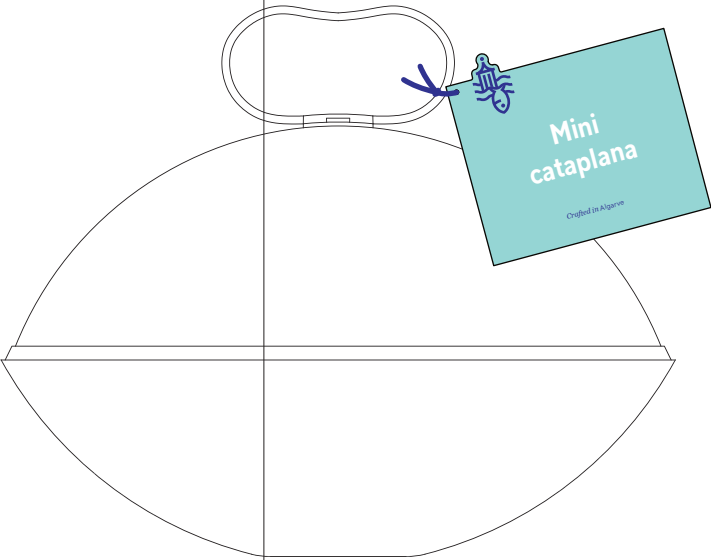
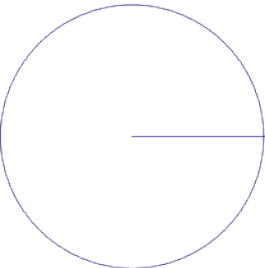
VL

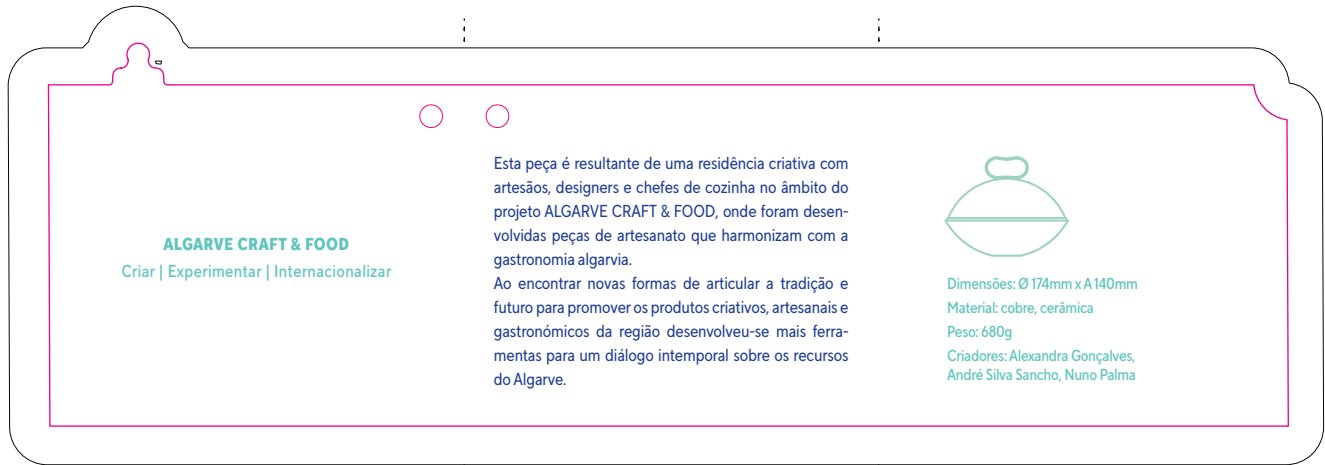
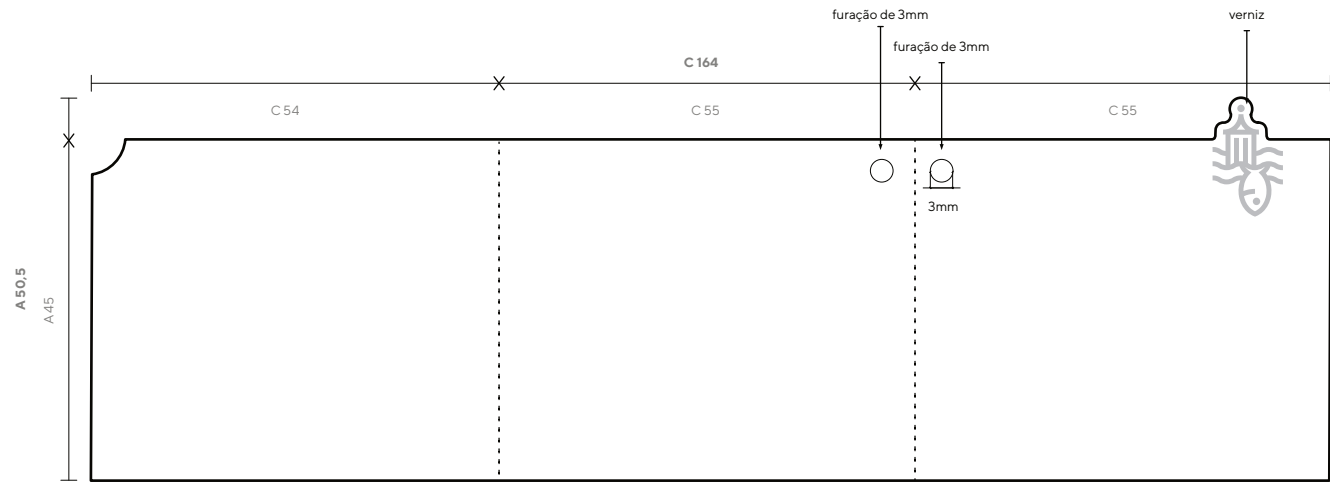
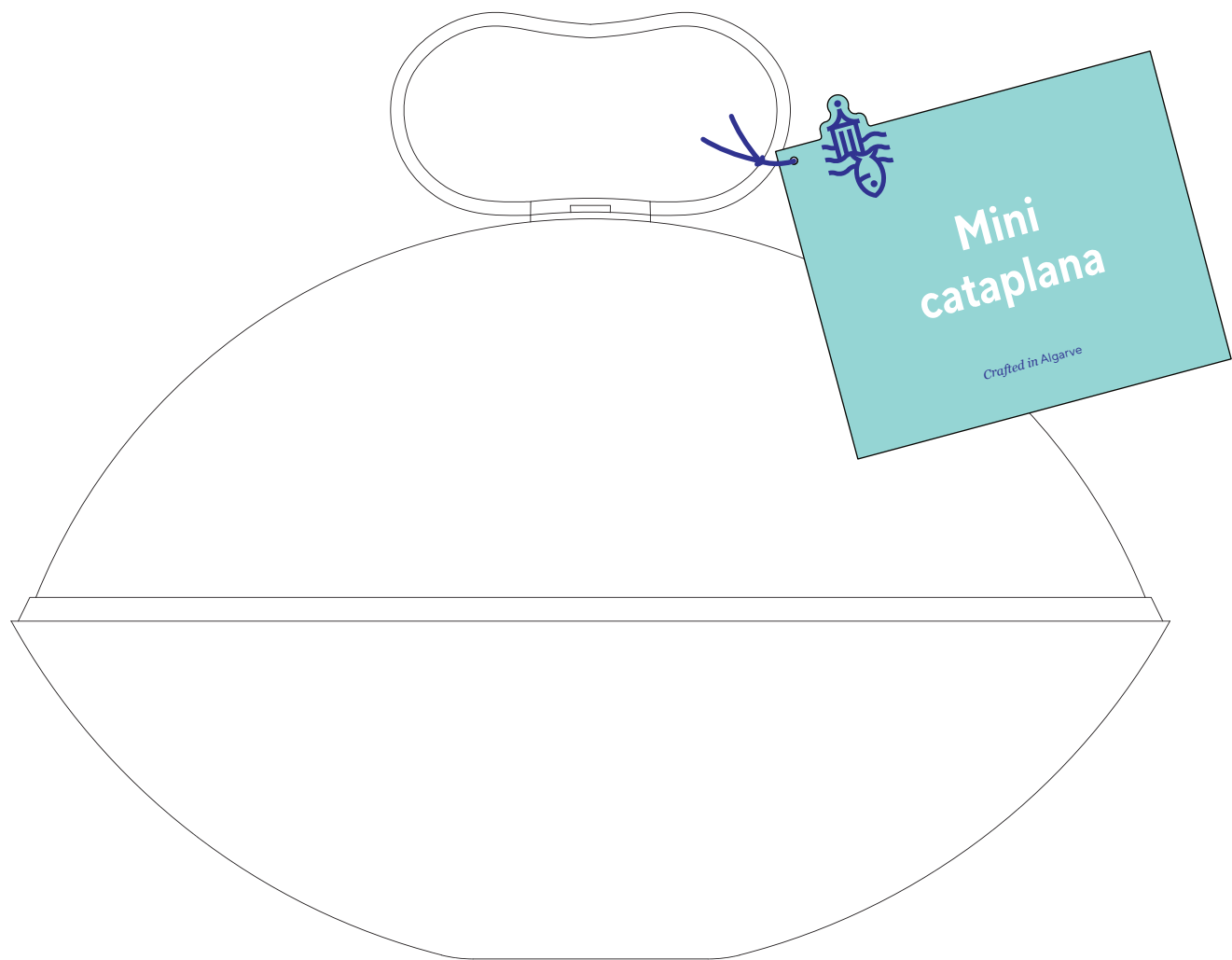


DET



VI

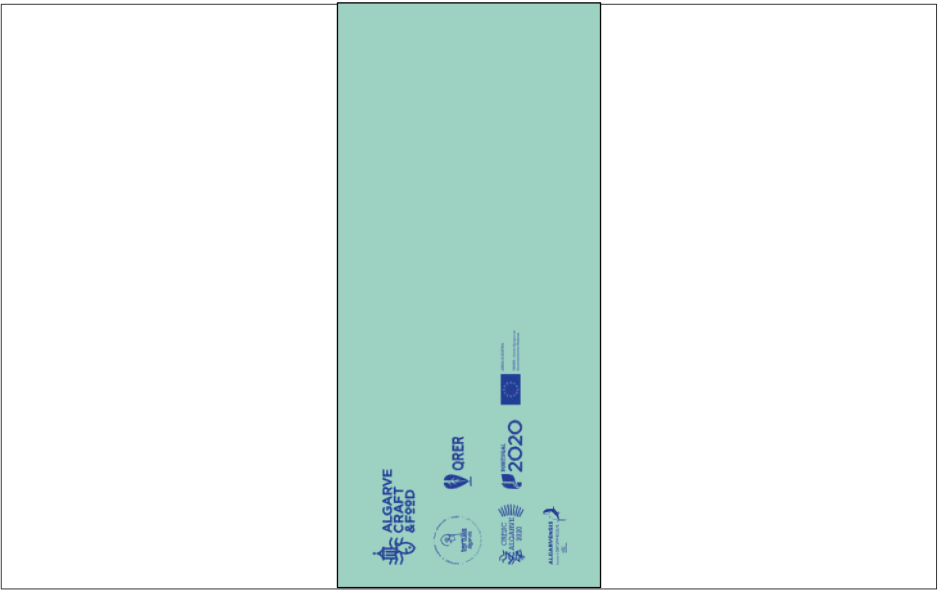
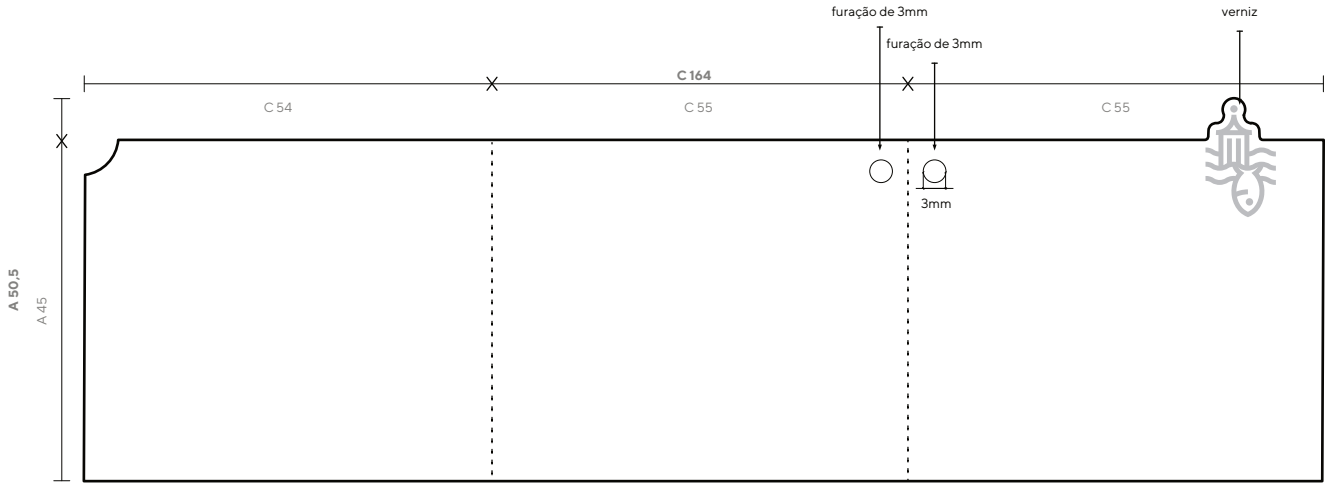
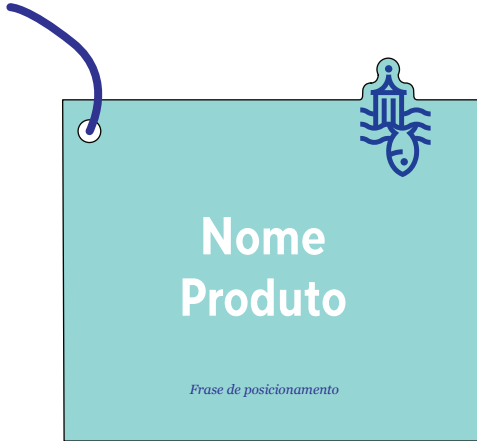




FAIXAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- ETIQUETA DE PAPEL**
220g gramas
2/2 cores
2 cores pantone 3245 + 2736
Aplicação de verniz em logotipo que ocupa
As medidas variam consoante o perímetro da peça + 1cm ou 2cm para permitir fechar a mesma
Aberto x mm fechado xmm
Sem Vincos faixa continua
Sem Cortante sem furação de 3mm
Prende preferencialmente com cola de solvente ecológico mas em alternativa pode ser utilizado adesivo



FICHA DE PRODUTO



- Dimensões
 - C 160 mm
 - L 75 mm
 - A 100 mm
- Materiais
 - Cerâmica
 - Madeira de castanho
- Peso
 - 350 g
- Criadores
 - Bernardette Martins

O “medronho” é a bebida espirituosa de eleição da serra algarvia.

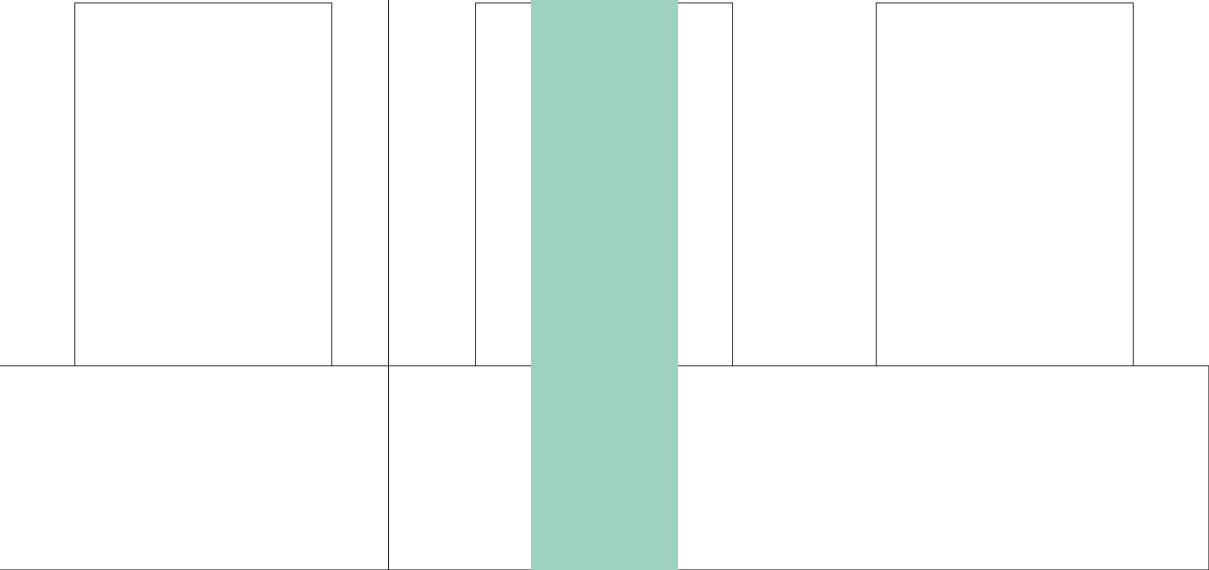
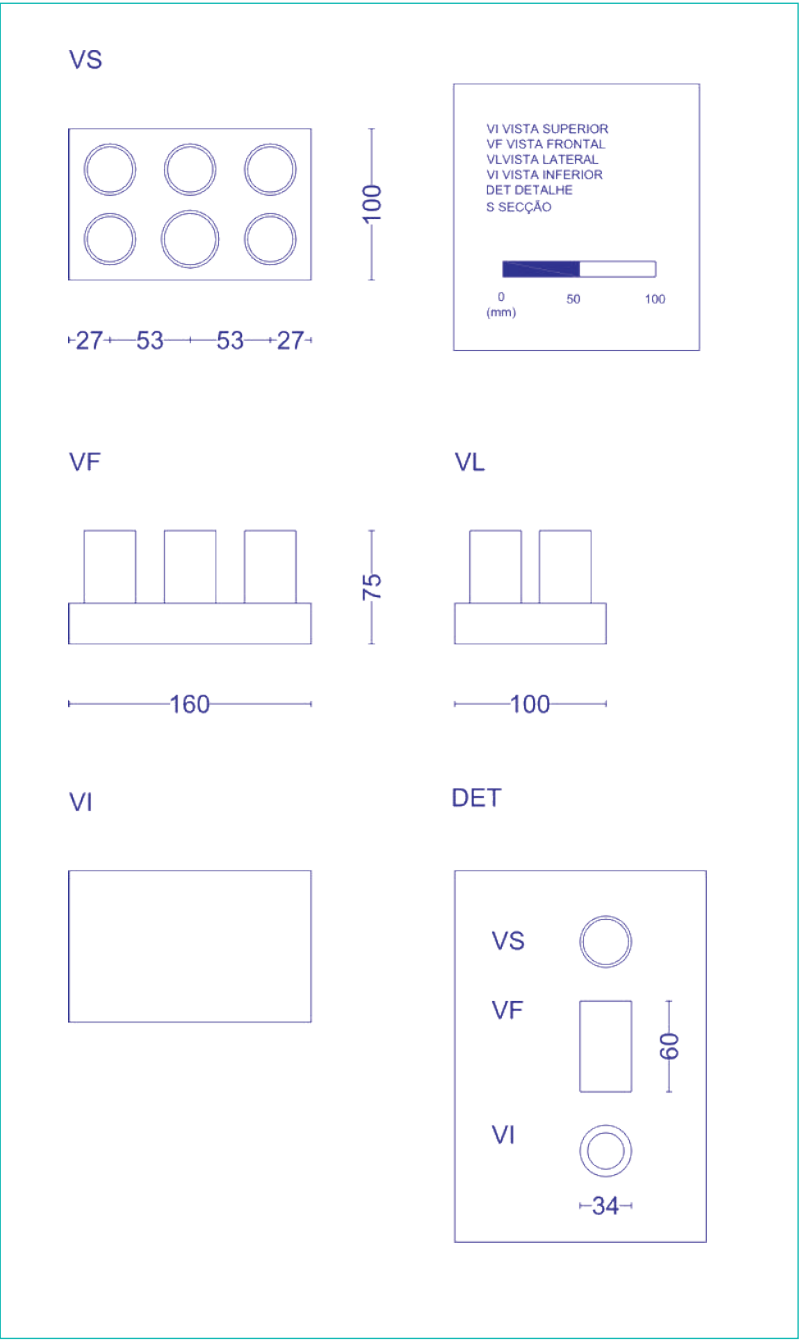
Adota o mesmo nome do fruto do medronheiro e as gentes locais ainda se referem ao mesmo como “cheirinho”, Este conjunto de copos serve seis doses da bebida e foi inspirado nesta tradição e no interior algarvio. As texturas foram gravadas individualmente, e de forma manual, na parte externa de cada copinho a partir de fragmentos de rochas recolhidos na zona do Barrocal. O conjunto possui uma base em madeira onde são encaixados os seis copos facilitando deste modo o ato de servir o “medronho”.

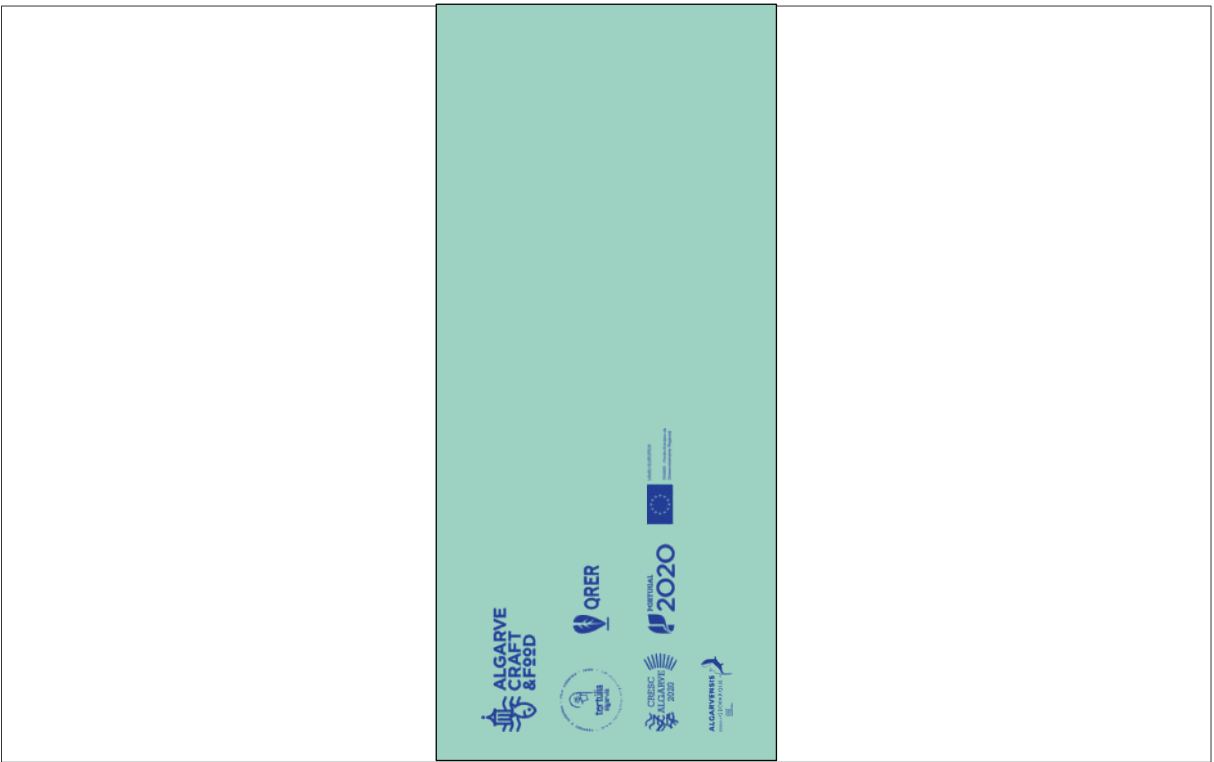
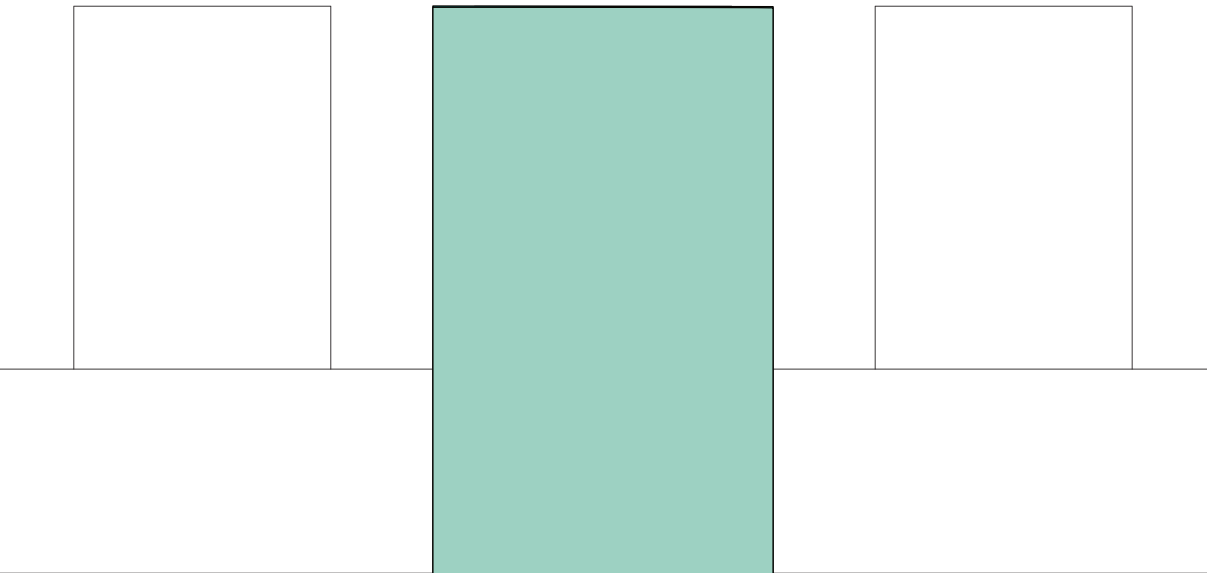
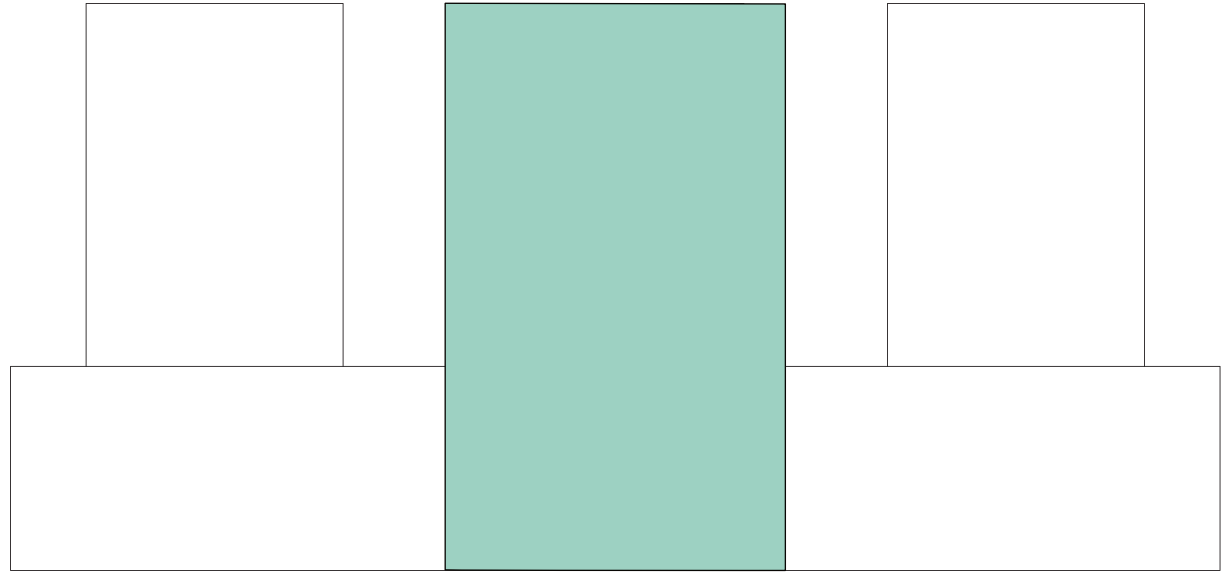
METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos		
Copinhos: Pasta de grés.		
Acabamento:	Vidrado mate branco.	
Prato : Madeira de castanho.		
Acabamento:	óleo mineral	
1) Copinhos em cerâmica	Os copinhos em cerâmica são moldados individualmente à mão. É aplicada uma textura na parte externa dos copinhos com um fragmento de rocha recolhido na serra do barrocal algarvio. As peças são cozidas a 1300 graus e posteriormente é aplicado um vidrado transparente antes das peças voltarem uma última vez ao forno.	
2) Base em madeira	A base em madeira foi efectuada com madeira de castanho. São efectuadas seis perfurações na base em madeira: de diâmetro circular com uma medida ligeiramente superior ao diâmetro dos copinhos em cerâmica, A peça é então lixada em toda a sua superfície e finalizada com a aplicação de óleo mineral.	

Copinhos Cheirinho

DIMENSÕES GERAIS

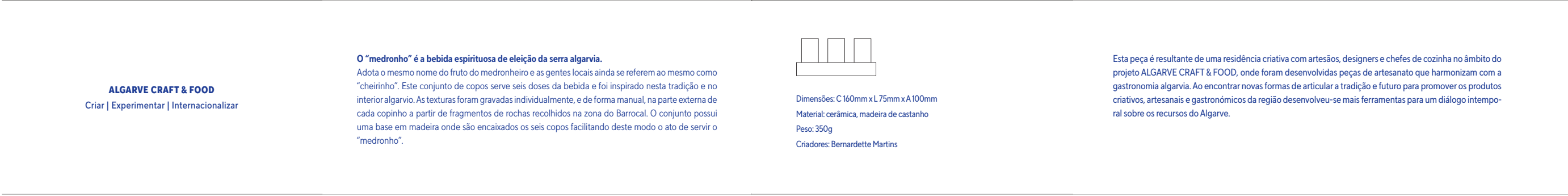
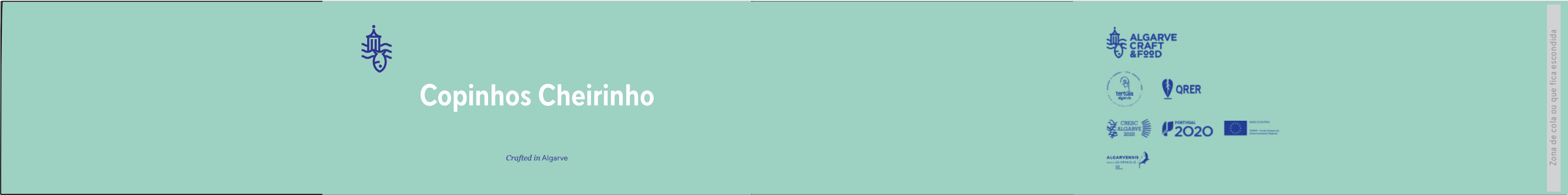
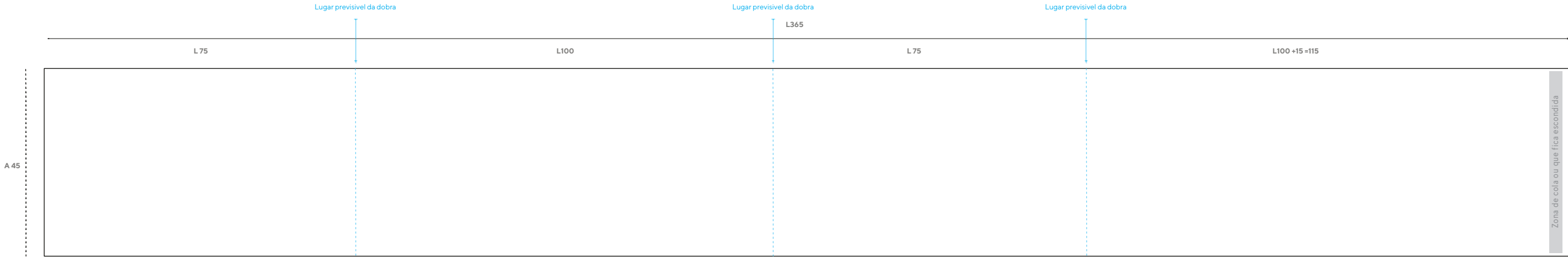




ETIQUETA Copinhos Cheirinho

L430 x A 45 Vinco nos pontos principais prende em baixo com fita cola

L365xA45



ETIQUETA DE PAPEL

220g gramas
2/2 cores
2 cores pantone 3245 + 2736
Aplicação de verniz em logotipo que ocupa
As medidas variam consoante o perímetro da peça + 1cm para permitir fechar a mesma
Aberto x mm fechado xmm
Sem Vincos faixa continua
Sem Cortante sem furação de 3mm
Prende preferencialmente com cola de solvente ecológico mas em alternativa pode ser utilizado adesivo

FICHA DE PRODUTO



Dimensões
C - 120 mm
L - 20 mm
A - 90 mm

Materiais
cobre
madeira

Peso
210 g

Criadores
Alexandra Gonçalves
Nuno Palma
Bruno Martins

METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

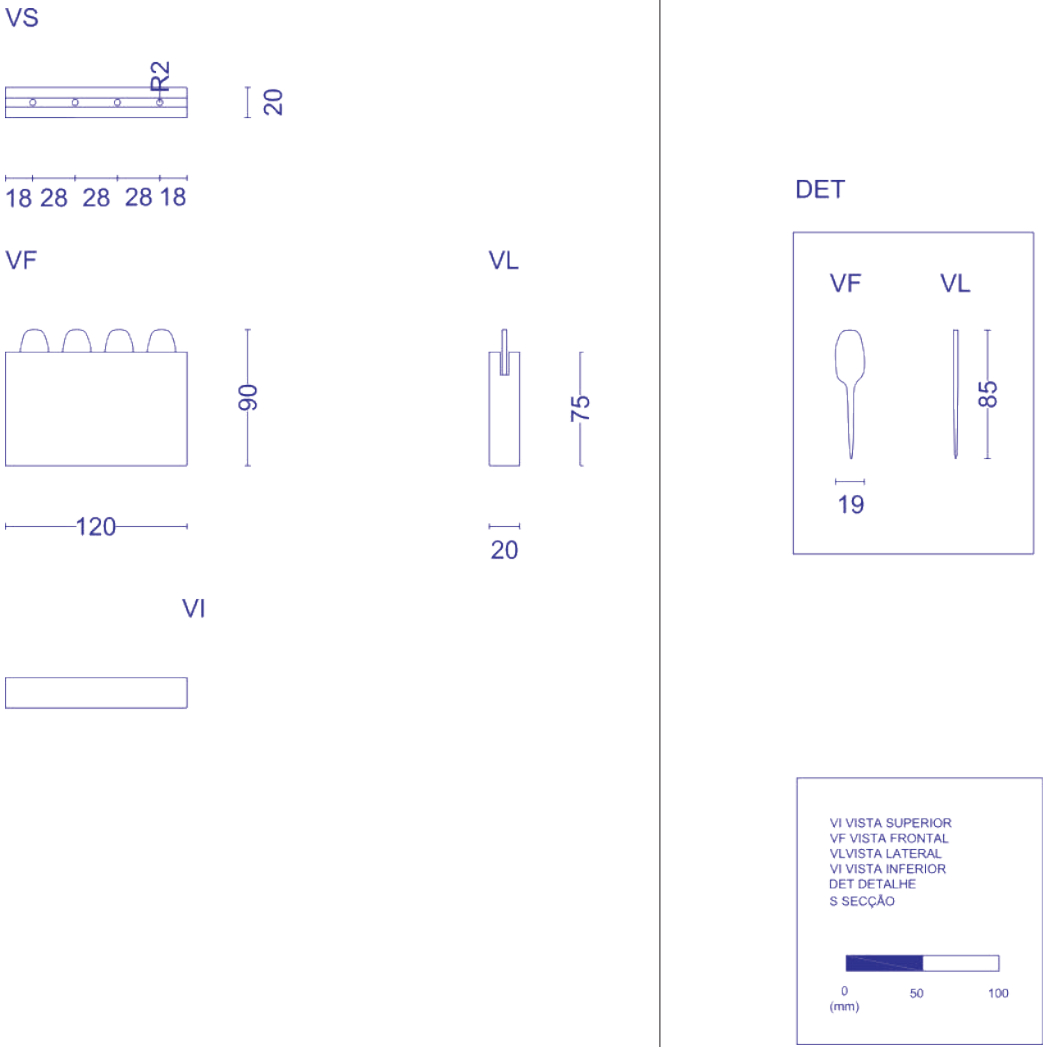
Materiais e acabamentos		
Suporte: Madeira de mogno.	1) Espetos em cobre	
	Os espetos são produzidos a partir de um cilindro de cobre de 5mm. Cada uma das peças é cortada a uma medida aproximada do espeto final. O cobre é então martelado de forma a adquirir rigidez e desgastado até apresentar a forma final. Todos os espetos são trabalhados à mão por isso são ligeiramente diversos entre si. Embora a forma final possa variar, a altura dos espetos deve ser o mais exacta possível para não se verificarem diferentes alturas quando estão encaixados no suporte.	
Acabamento: óleo mineral	2) Suporte em madeira	
Espetos: Cobre.	O suporte de madeira é recortado de uma peça de madeira de mogno de 2 cm de espessura. A ranhura de 6 mm de largura e 1,5 cm de altura é efectuada na parte superior do suporte (centrada). São efectuados 4 furos de 4mm de diâmetro, distribuídos uniformemente na ranhura. Os furos são tapados na parte inferior com cavilhas de faia. O acabamento da madeira é efectuado com uma aplicação de óleo mineral protectorio em toda a superfície.	
Acabamento: Natural. Materlado.		

Conjunto de espetos

A partilha de petiscos com amigos e família é sempre uma boa razão para nos sentarmos à mesa.

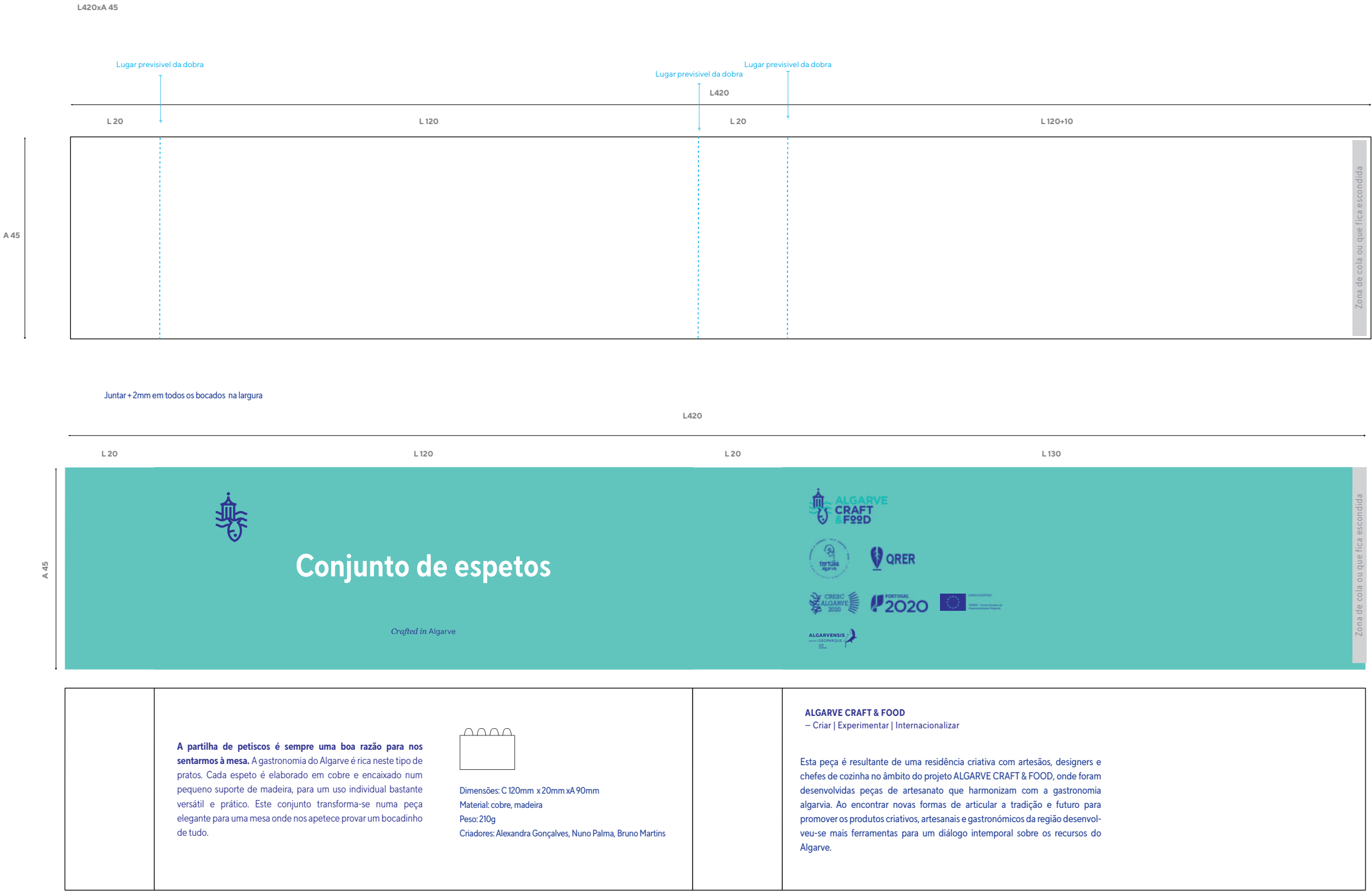
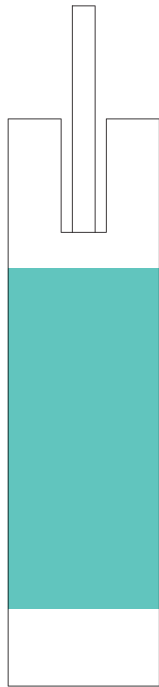
A gastronomia do Algarve é rica neste tipo de pratos que vão desde as famosas cenouras algarvias, aos caracóis, azeitonas ou mariscos da zona litoral. Cada espeto é elaborado em cobre e encaixado num pequeno suporte de madeira, para um uso individual bastante versátil e prático. Este conjunto transforma-se numa peça elegante para uma mesa onde nos apetece provar um bocadinho de tudo.

DIMENSÕES GERAIS



ETIQUETA Conjunto de espetos

L420 x A 45 Vinco nos pontos principais prende em baixo com fita cola



FICHA DE PRODUTO



- Dimensões
- C 155 mm
L 65 mm
A 45 mm
- Materiais
- pedra de grés
madeira
- Peso
- 570 g
- Criadores
- Hugo da Silva
Bruno Matos
Bruno Martins

A pedra denominada “Grés de Silves”, é extraída de uma formação geológica do período Triásico em Portugal, composta sobretudo por argilito e arenito avermelhados.

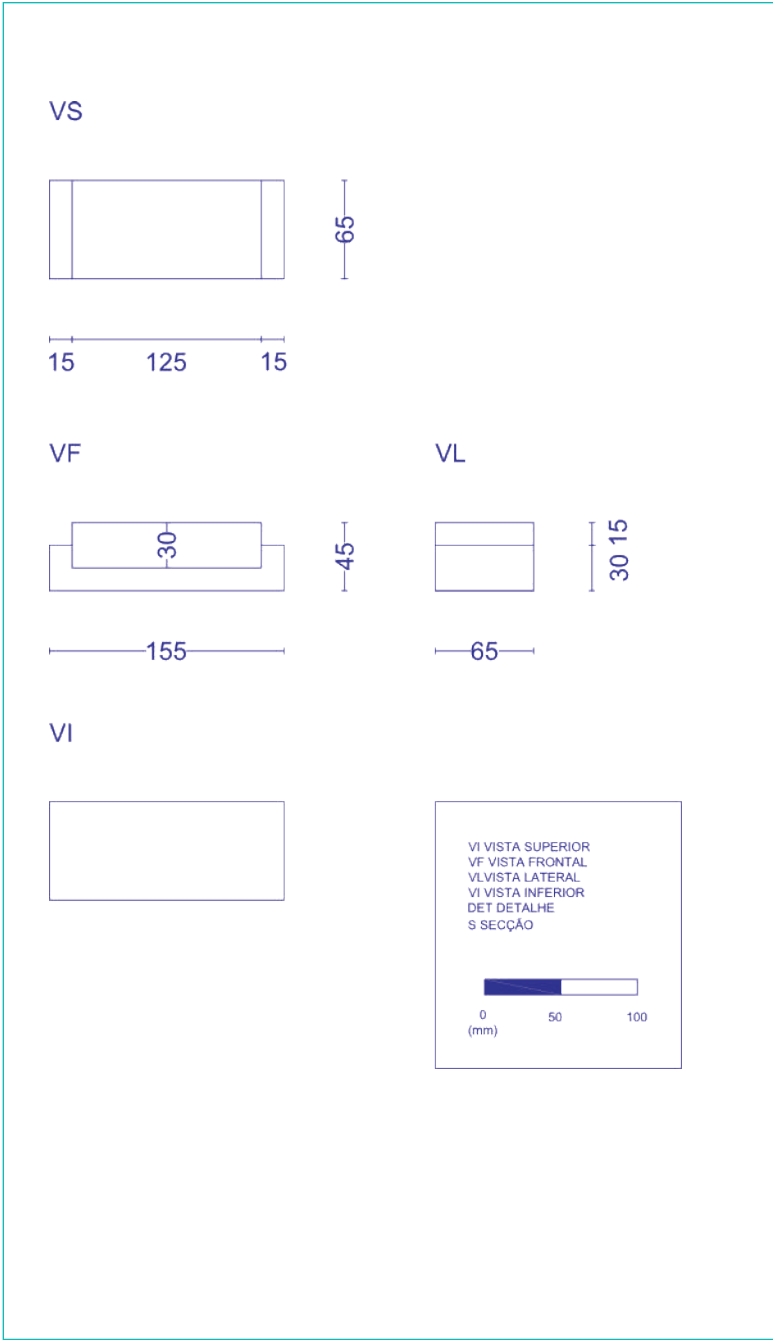
Tem sido predominantemente utilizada nos revestimentos e acabamentos de casas da região e mais notoriamente na muralha do castelo de Silves. No entanto, ocupou um lugar especial na indústria corticeira para afiar as ferramentas de corte, devido às suas características abrasivas. Este amolador explora esta particularidade e possibilita uma utilização em contexto doméstico ou de restauração. Uma base de madeira acentua a sua funcionalidade, atribuindo-lhe dignidade ao mesmo tempo que sublinha o carácter mais frágil de uma pedra tão resistente.

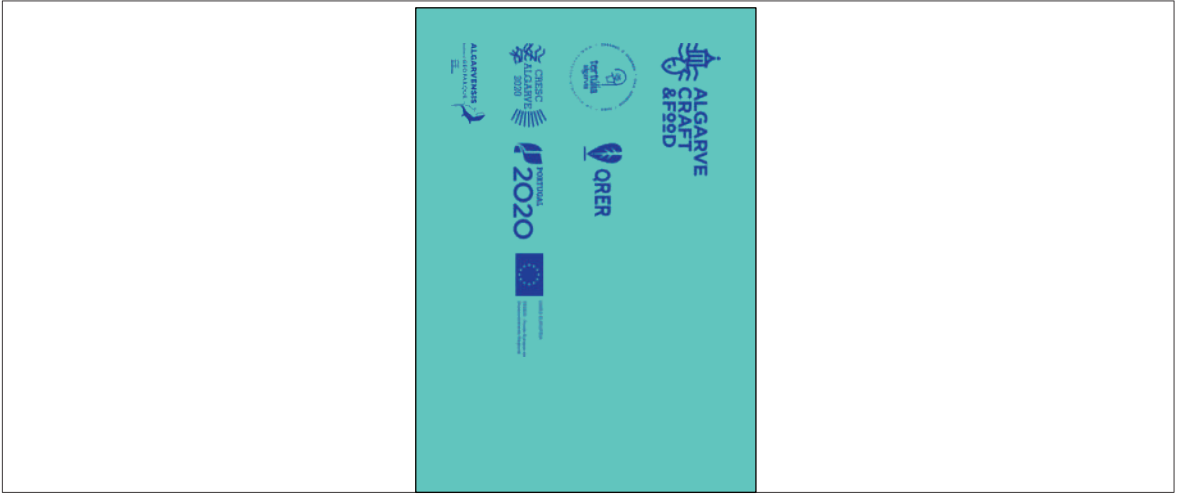
METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos		
• Amolador: Pedra de Grés. ◦ Acabamento: Natural, com superfícies lisas. • Suporte: Madeira de Mogno. ◦ Referências de materiais: Pedra sólida e sem veios. Madeira sólida com acabamento de óleo de linhaça.		
1) Amolador de pedra de Grés	2) Suporte em madeira	
A pedra é cortada em bloco com as dimensões gerais. Lixam-se as superfícies para permanecerem o mas lisas possível. As arestas são ligeiramente debastadas apenas para retirar a aresta viva.	Cortar a madeira aproximando as dimensões da peca. Cortar e retirar parte central. Efetuar acabamentos lixando a madeira para ficar lisa. Aplicar acabamento de óleo de linhaça.	

Amolador de facas

DIMENSÕES GERAIS

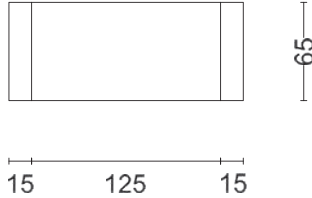




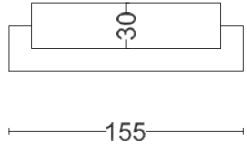
ETIQUETA Amolador de facas

L420 x A 45 Vinco nos pontos principais prende em baixo com fita cola

VS



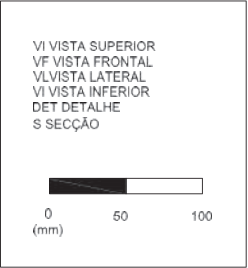
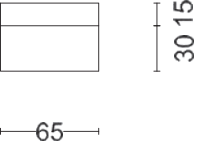
VF



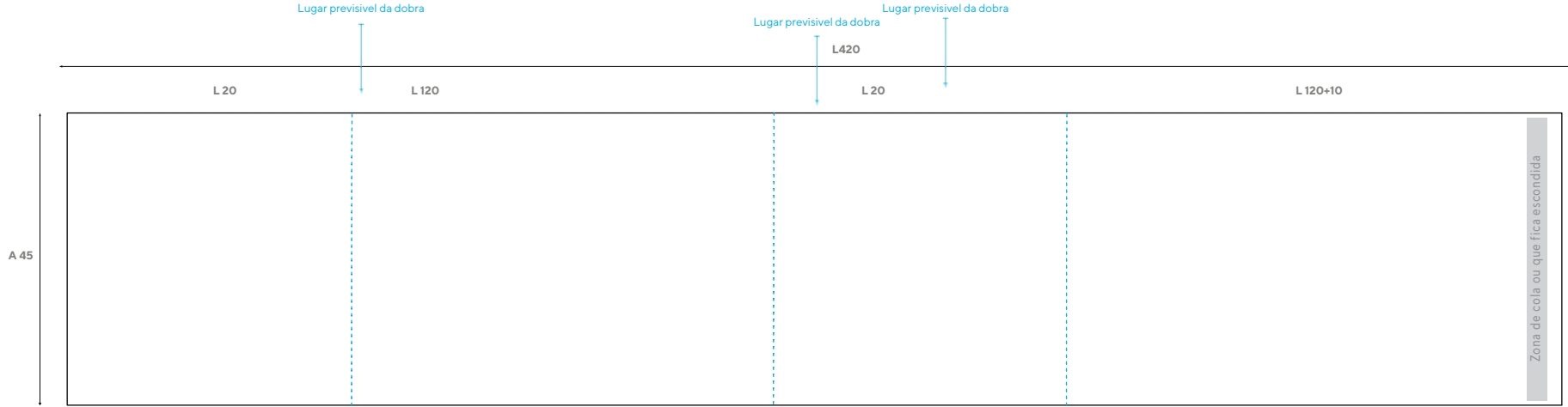
VI



VL



L230xA 45



Amolador de facas

A pedra denominada "Grés de Silves", é extraída de uma formação geológica do período Triásico em Portugal, composta sobretudo por argilite e arenito avermelhados. Tem sido predominantemente utilizada nos revestimentos e acabamentos de casas da região e mais notoriamente na muralha do castelo de Silves.

No entanto, ocupou um lugar especial na indústria corticeira para afiar as ferramentas de corte, devido às suas características abrasivas. Este amolador explora esta particularidade e possibilita uma utilização em contexto doméstico ou de restauração. Uma base de madeira acentua a sua funcionalidade, atribuindo-lhe dignidade ao mesmo tempo que sublinha o carácter mais frágil de uma pedra tão resistente.

Dimensões: C 155mm x L 65mm x A 45mm
Material: pedra de grés, madeira
Peso: 570g
Criadores: Hugo da Silva, Bruno Matos, Bruno Martins

ALGARVE CRAFT & FOOD

— Criar | Experimental | Internacionalizar

Esta peça é resultante de uma residência criativa com artesãos, designers e chefes de cozinha no âmbito do projeto ALGARVE CRAFT & FOOD, onde foram desenvolvidas peças de artesanato que harmonizam com a gastronomia algarvia. Ao encontrar novas formas de articular a tradição e futuro para promover os produtos criativos, artesanais e gastronómicos da região desenvolveu-se mais ferramentas para um diálogo intemporal sobre os recursos do Algarve.

FICHA DE PRODUTO



- C 457mm
L 360 mm
A 90 mm
- Materiais
pedra de grés
cerâmica
- Peso
3650 g
- Criadores
Hugo da Silva
Bruno Matos
André Silva Sancho

Com recurso a ferramentas tradicionais e à habilidade humana aperfeiçoada pela experiência, cada laje de “Grés de Silves” é retirada de forma cautelosa.

Neste prato de servir, o respeito pela matéria evidencia-se na forma aleatória criada pela própria natureza e apenas se acaba o rebordo com um ligeiro arredondado, que o torna mais prático. As taças são encaixadas na base e efetuadas com uma mistura de porcelana e pó excedentário do grés, num tom natural que acentua a componente orgânica do processo. Pode ser utilizado no empratamento de entradas, acompanhamentos e doces, quer em serviço de restauração, catering ou no ambiente doméstico.

METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos

- Base: Pedra de Grés.
 - Acabamento: Natural, com superfícies lisas.
- Taças: Cerâmica.
 - Referências de materiais:
 - Pedra de Grés sólida.
 - Pasta de porcelana com pó de grés.
 - Vidrado transparente mate de alta temperatura.

1) Base de pedra de Grés

A pedra é retirada da pedreira em lascas com forma irregular e as arestas são posteriormente boleadas. Considerando o raio de espaço a ocupar pelas tacas, efetuam-se as furacões. Pretende-se uma forma irregular e cada peça será diferente, mas a forma da base devem ter em conta as dimensões gerais dos desenhos técnicos.

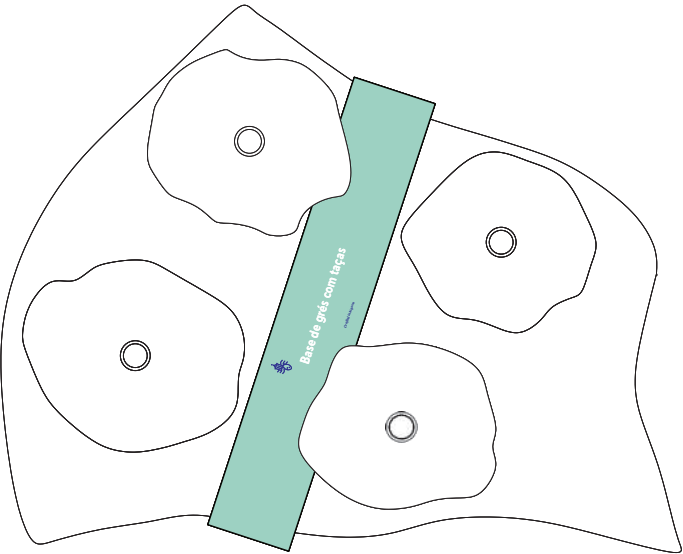
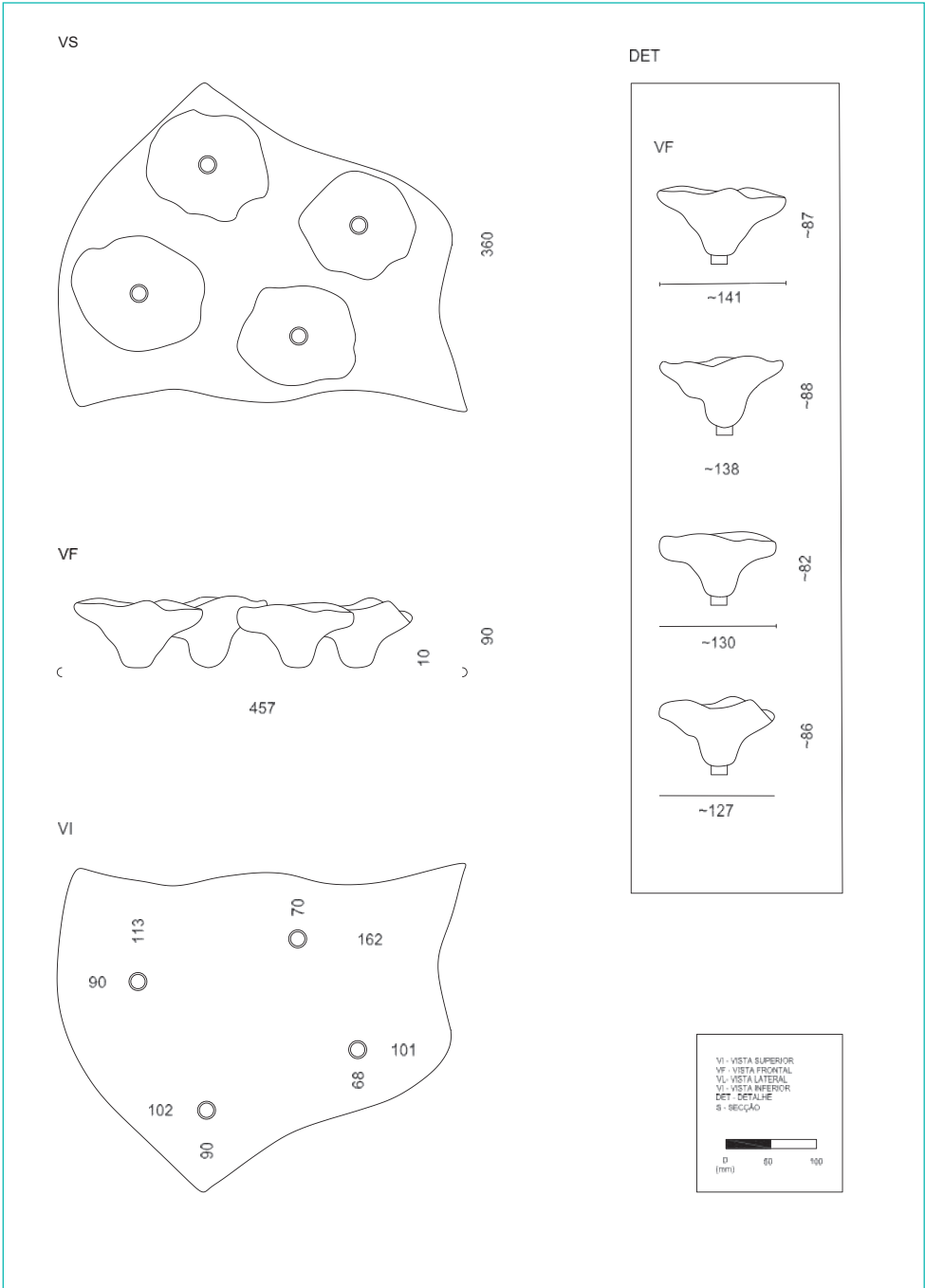
2) Taças de cerâmica

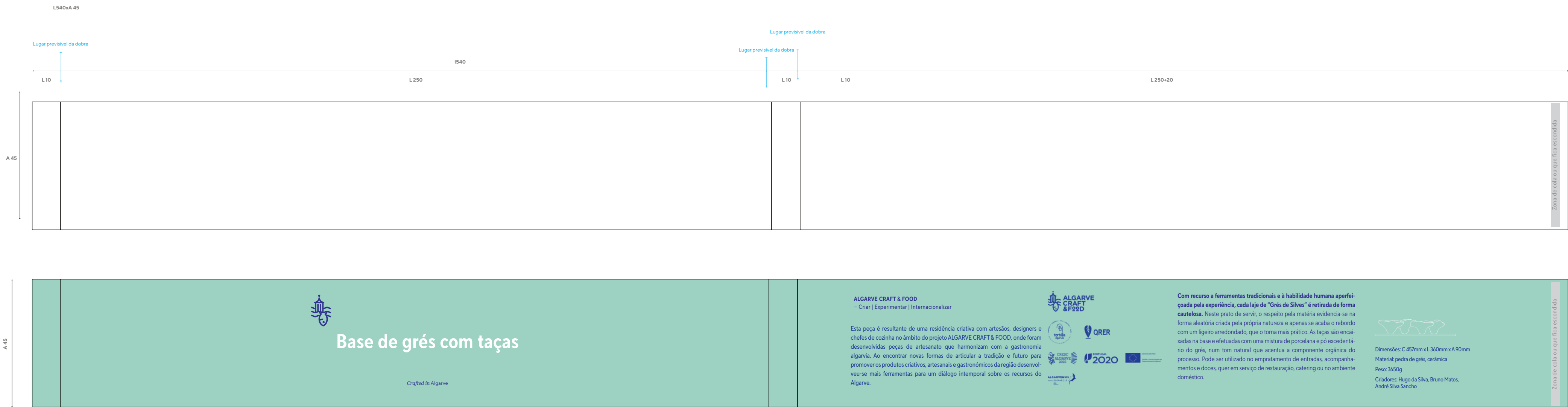
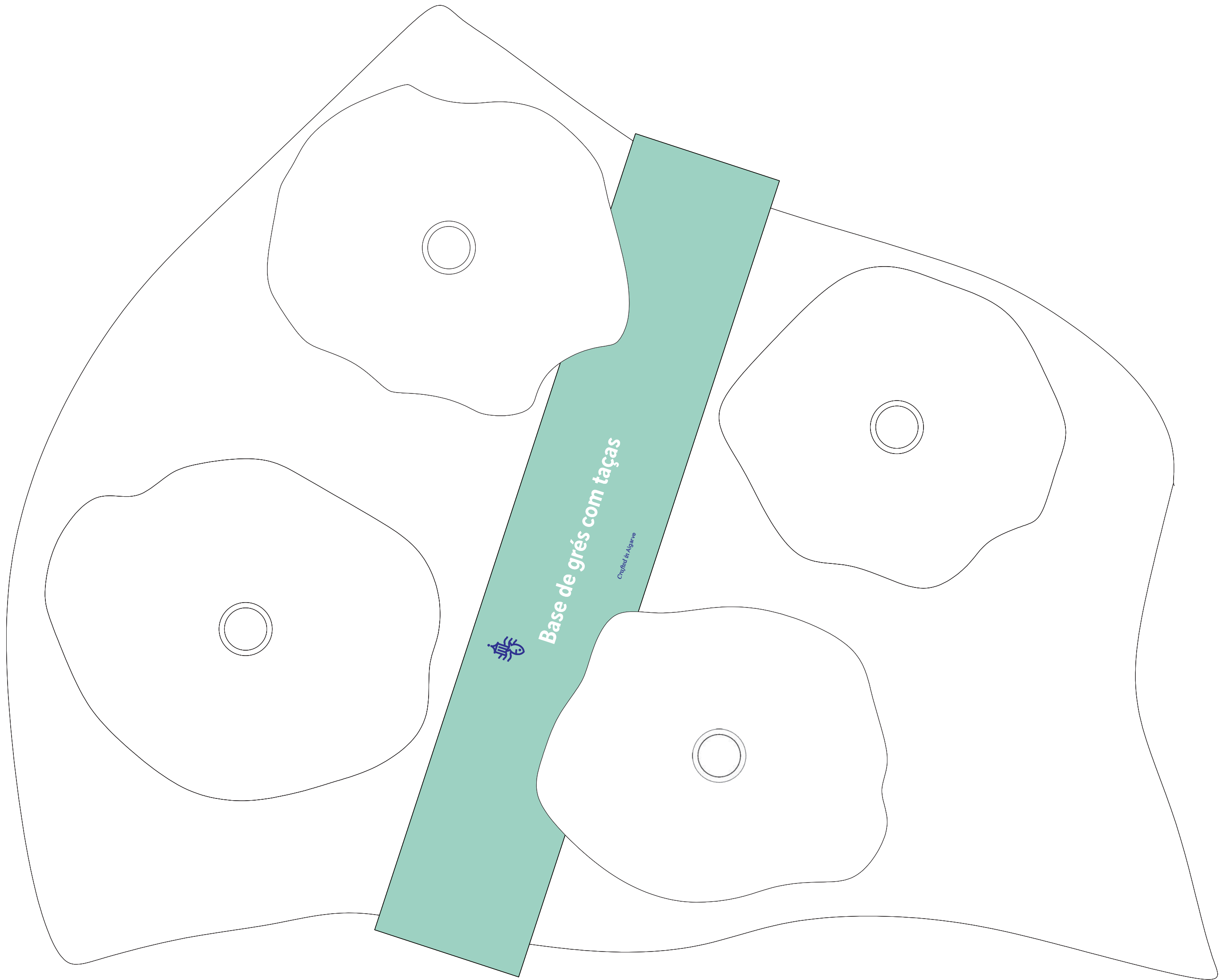
As tacas foram elaboradas sem molde com a utilização de uma pasta de porcelana misturada com pó de pedra de grés do concelho de Silves o que dá às peças um ligeiro tom rosa claro. Deixa-se a peça a secar à temperatura ambiente durante o tempo necessário e efetua-se a primeira cozedura em forno de 950 graus. Numa segunda fase efetua-se a aplicação do vidrado e a peça volta ao forno para a cozedura final a 1300 graus.

Nota: As taças em cerâmica foram elaboradas manualmente mas poderão ser realizadas a partir de um molde com varias unidades de forma a uniformizar as peças e a tornar a sua produção mais eficiente.

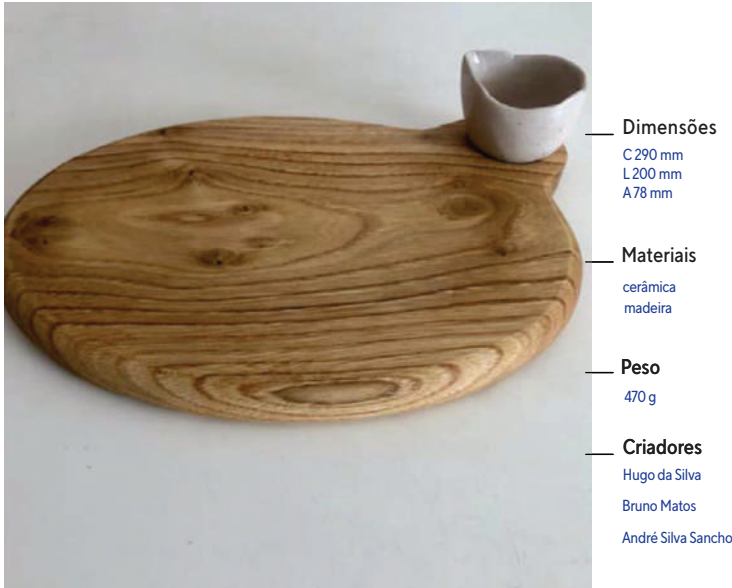
Base de grés com taças

DIMENSÕES GERAIS





FICHA DE PRODUTO



Tiborna é um termo utilizado principalmente no sul de Portugal, sobretudo no Alentejo e Algarve, e refere-se a uma fatia de pão torrado ou asado coberta de azeite.

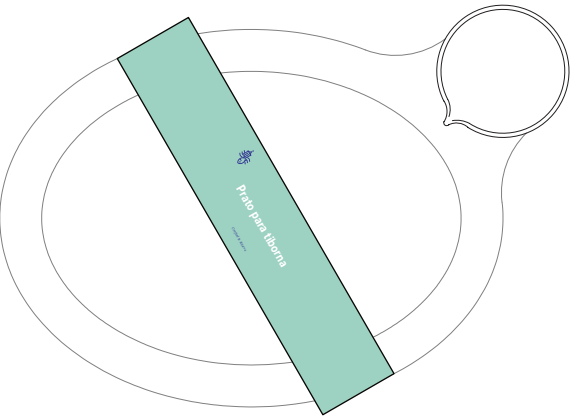
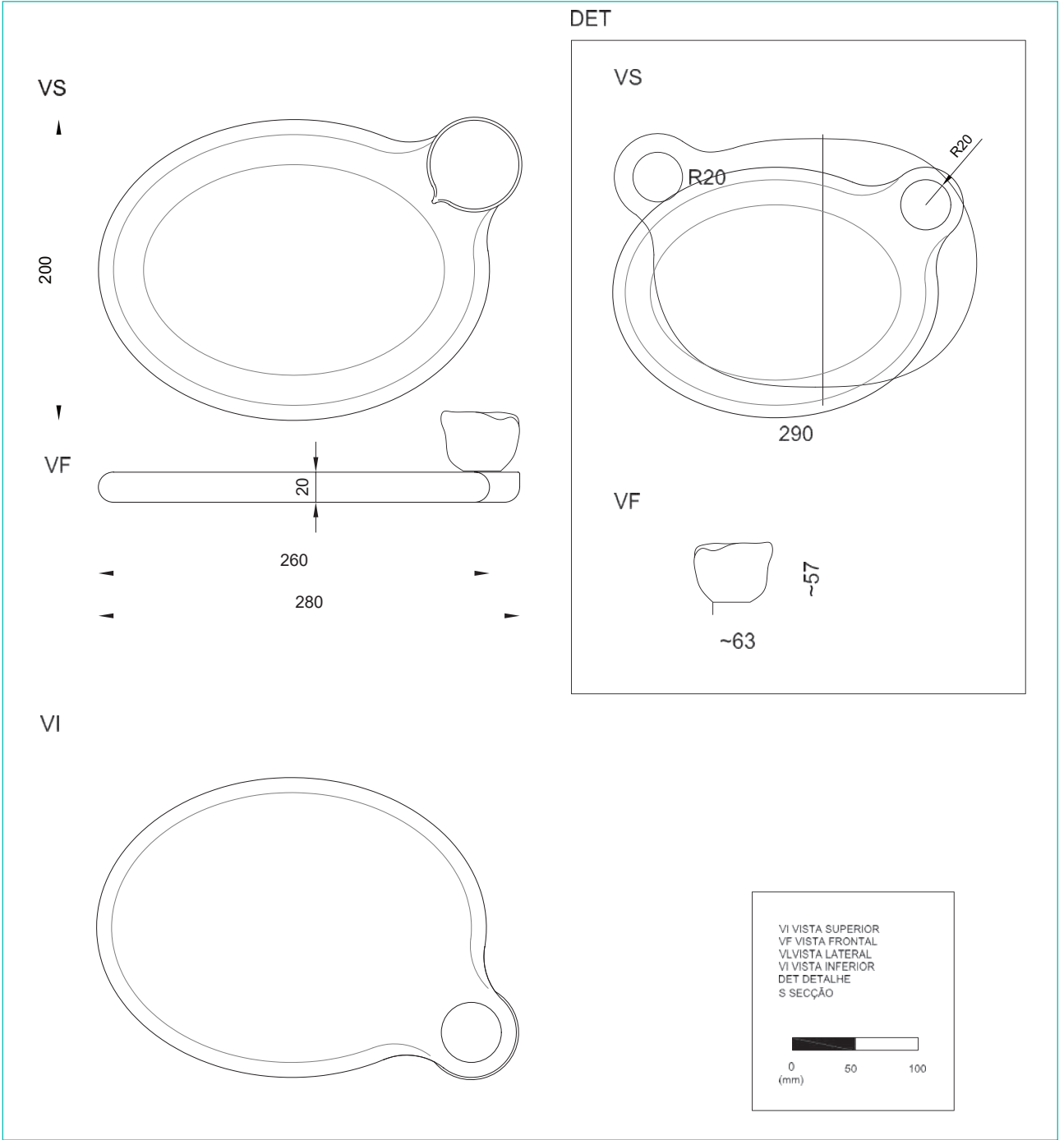
O prato para tiborna elaborado em madeira, apresenta uma forma semelhante à azeitona, com uma ligeira concavidade central, quase impercetível, que permite recolher o azeite em excesso. A taça que o acompanha convida a dosear o azeite de acordo com a preferência de cada um. Este prato potencia a utilização livre e a exploração de novas experiências gastronómicas em torno da tiborna.

METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos • Prato: Madeira. ◦ Acabamento: Natural, com óleo de linhaca. • Copo: Ceramica. ◦ Referências de materiais: Madeira sólida com acabamento de óleo de linhaca. Pasta de porcelana com pó de grés. Vidrado transparente mate de alta temperatura.	1) Prato de madeira A madeira é cortada na forma do prato e boleado efetuado em torno, exceto na área do copo. O centro do prato é desbastado para criar a ligeira concavidade centra, seguindo a forma oval do exterior do prato. Efetua-se a furacão para encaixe do copo e passa-se a lixar a peca para acabamento liso final e óleo de linhaca.	2) Copo O copo foi elaborado a partir de molde com a utilização de uma pasta de porcelana misturada com pó de pedra de grés do concelho de Silves o que dá às peças um ligeiro tom rosa claro. Deixa-se a peça a secar à temperatura ambiente durante o tempo necessário e efetua-se a primeira cozedura em forno de 950 graus. Numa segunda fase efetua-se a aplicação do vidrado e a peça volta ao forno para a cozedura final a 1300 graus. <i>Nota: O copo em cerâmica foi elaborado manualmente mas poderá vir a ser realizado a partir de um molde com varias unidades de forma a uniformizar as peças e a tornar a sua produção mais eficiente.</i>
---	---	---

Prato para tiborna

DIMENSÕES GERAIS





FICHA DE PRODUTO



- Dimensões
C 190 mm
L 130 mm
A 30 mm
- Materiais
cerâmica
- Peso
460 g
- Criadores
Alexandra Gonçalves
Bernardette Martins

METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos		
• Prato: Madeira. ◦ Acabamento: Natural, com óleo de linhaca. • Copo: Cerâmica. ◦ Referências de materiais: Madeira sólida com acabamento de óleo de linhaça. Pasta de porcelana com pó de grés. Vidrado transparente mate de alta temperatura.		
1) Prato de madeira	2) Copo	
A madeira é cortada na forma do prato e boleado efetuado em torno, exceto na área do copo. O centro do prato é desbastado para criar a ligeira concavidade centra, seguindo a forma oval do exterior do prato.	O copo foi elaborado a partir de molde com a utilização de uma pasta de porcelana misturada com pó de pedra de grés do concelho de Silves o que dá às peças um ligeiro tom rosa claro.	
Efetua-se a furacão para encaixe do copo e passa-se a lixar a peca para acabamento liso final e óleo de linhaca.	Deixa-se a peça a secar à temperatura ambiente durante o tempo necessário e efetua-se a primeira cozedura em forno de 950 graus. Numa segunda fase efetua-se a aplicação do vidrado e a peça volta ao forno para a cozedura final a 1300 graus.	
	Nota: O copo em cerâmica foi elaborado manualmente mas poderá vir a ser realizado a partir de um molde com varias unidades de forma a uniformizar as peças e a tornar a sua produção mais eficiente.	

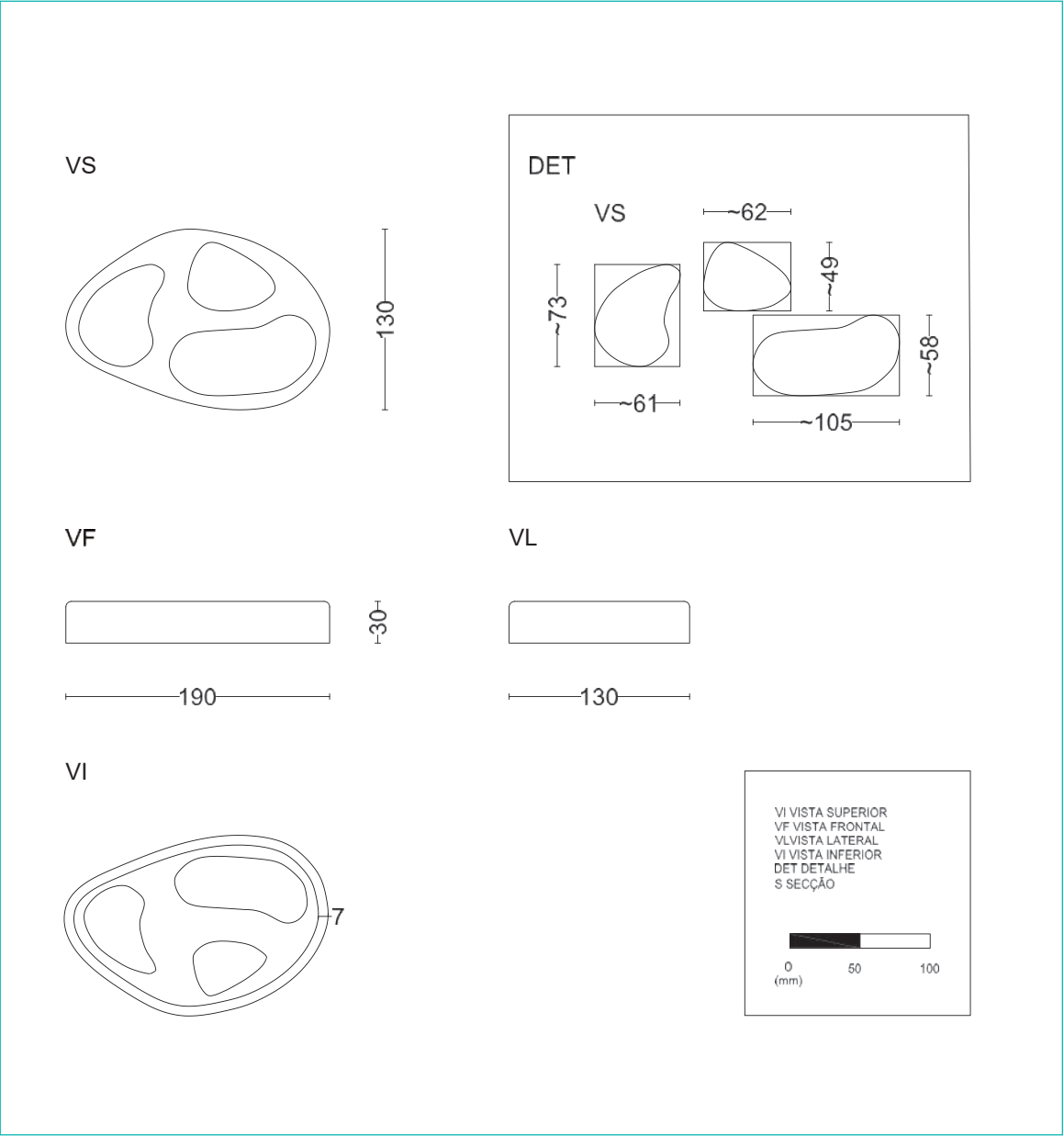
Prato Ria Formosa

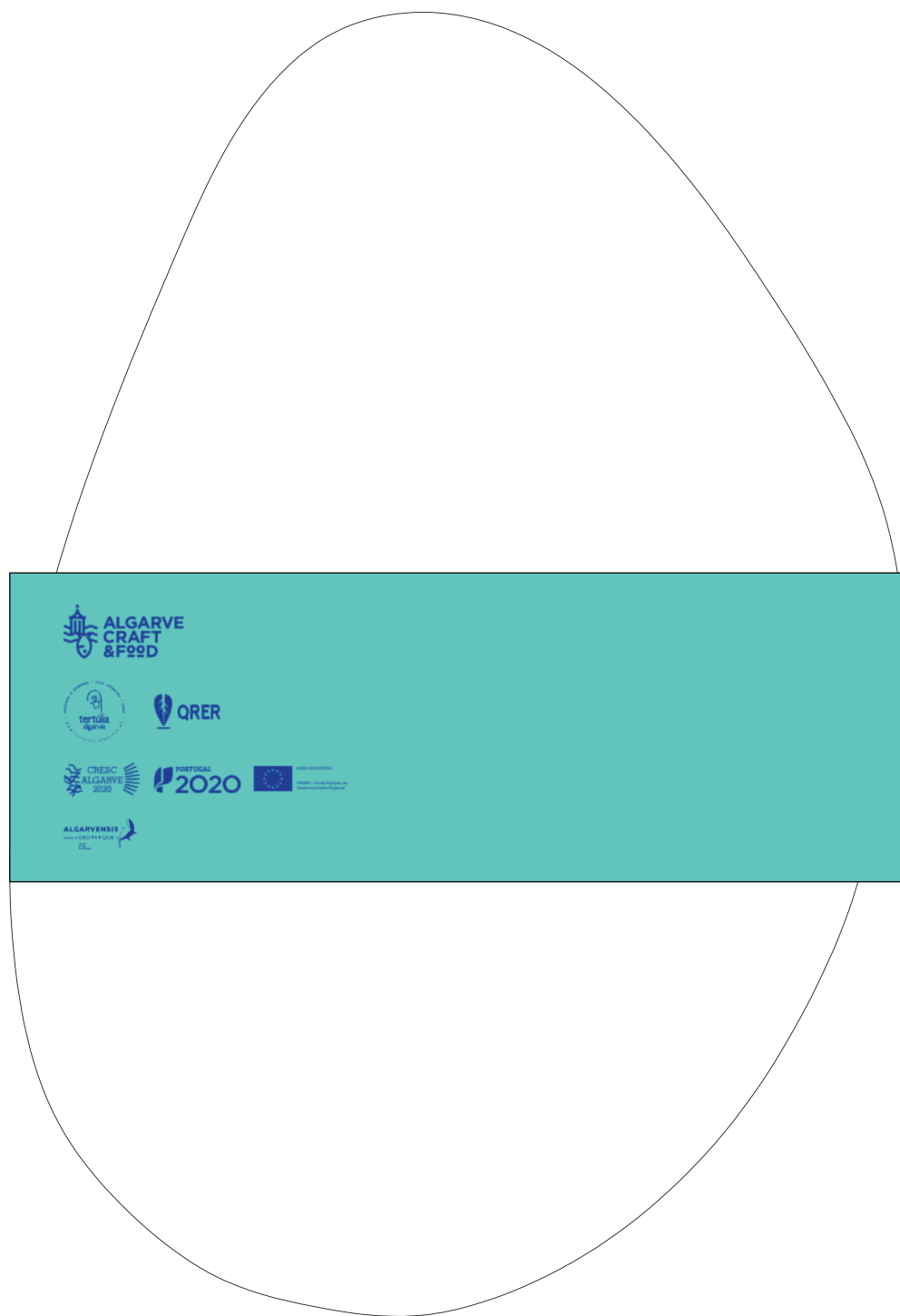
A Ria Formosa estende-se ao longo de 60 quilómetros de litoral algarvio e a sua fisionomia é bastante diversificada devido aos canais formados sob a influência das marés.

O prato de entradas foi elaborado totalmente em cerâmica e a sua forma orgânica recorda os contornos das ilhas barreira recortadas pelo mar. As três cavidades, também de formas suaves e arredondadas, foram literalmente escavadas na pasta de argila, como os buracos na areia resultantes dos movimentos do mar.

É uma peça para servir pequenas entradas típicas da região ou condimentos como o azeite, a flor de sal e os orégãos.

DIMENSÕES GERAIS







- Dimensões
C 220 mm x L 160 mm x A 50 mm
- Materiais
cerâmica
cobre
- Peso
1100 g
- Criadores
Alexandra Gonçalves
Bernardette Martins
Nuno Palma

O chouriço é um dos produtos mais particulares da gastronomia portuguesa e assá-lo à mesa é um hábito comum em muitas casas do norte ao sul do país.

Este assador tem uma forma retangular que lhe permite cozinhar chouriços de diferentes formatos e dimensões. Os cilindros de cobre são encaixados no recipiente em cerâmica funcionando como grelha, e o facto de serem extraíveis permite a limpeza fácil de todos os componentes. Os pequenos pés cilíndricos na base ajudam à dissipação do calor durante a sua utilização.

O fundo da peça foi pintado com a cor azul, associada ao Algarve e aos seus elementos naturais, criando assim um contraste com o tom acobreado dos cilindros.

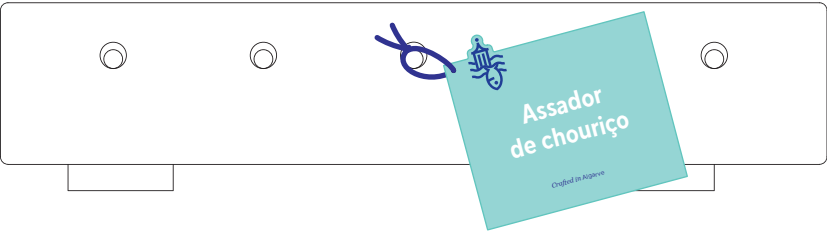
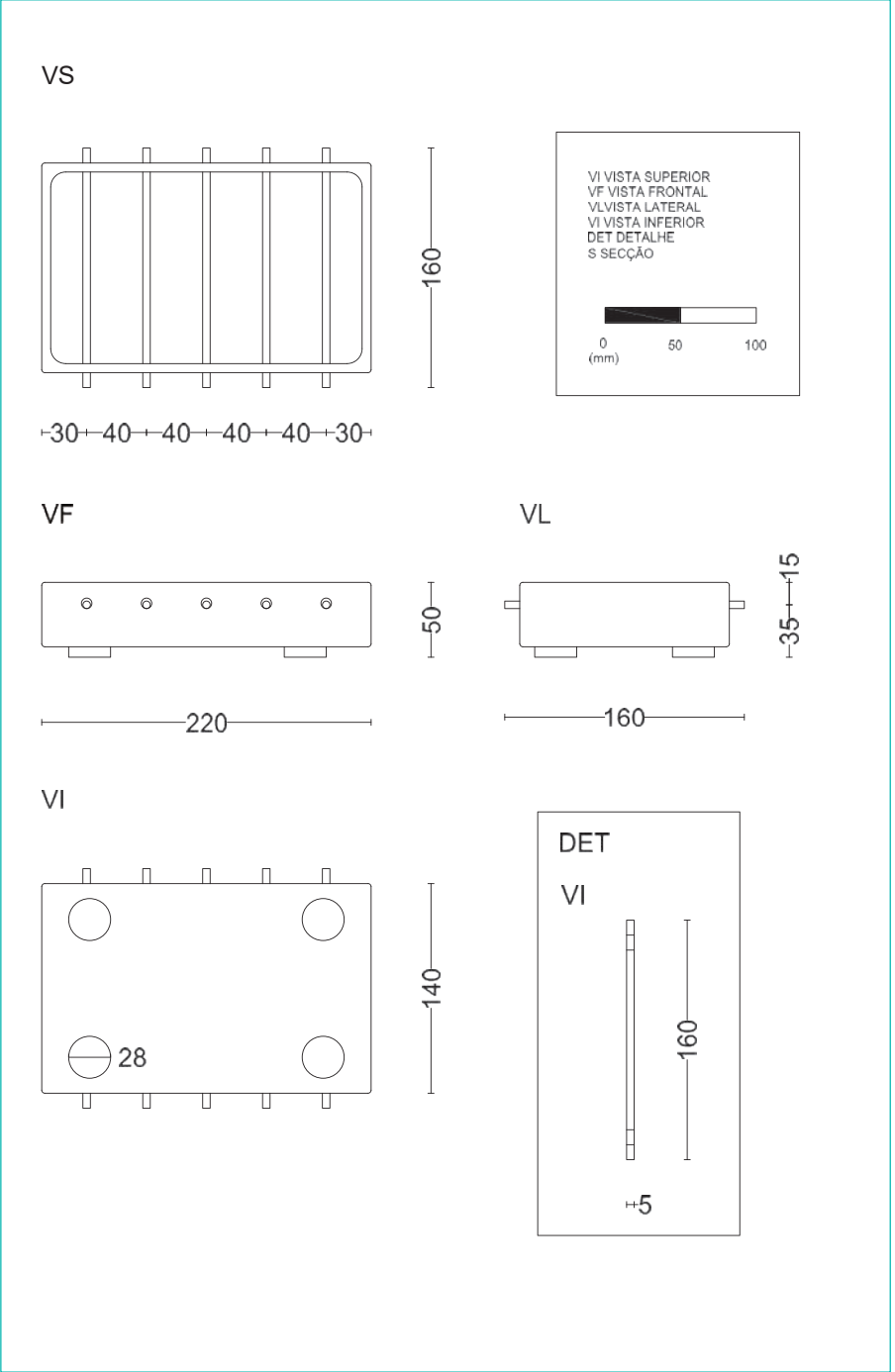
Assar um chouriço torna-se não só uma experiência gastronómica como um espetáculo visual que faz sempre crescer água na boca.

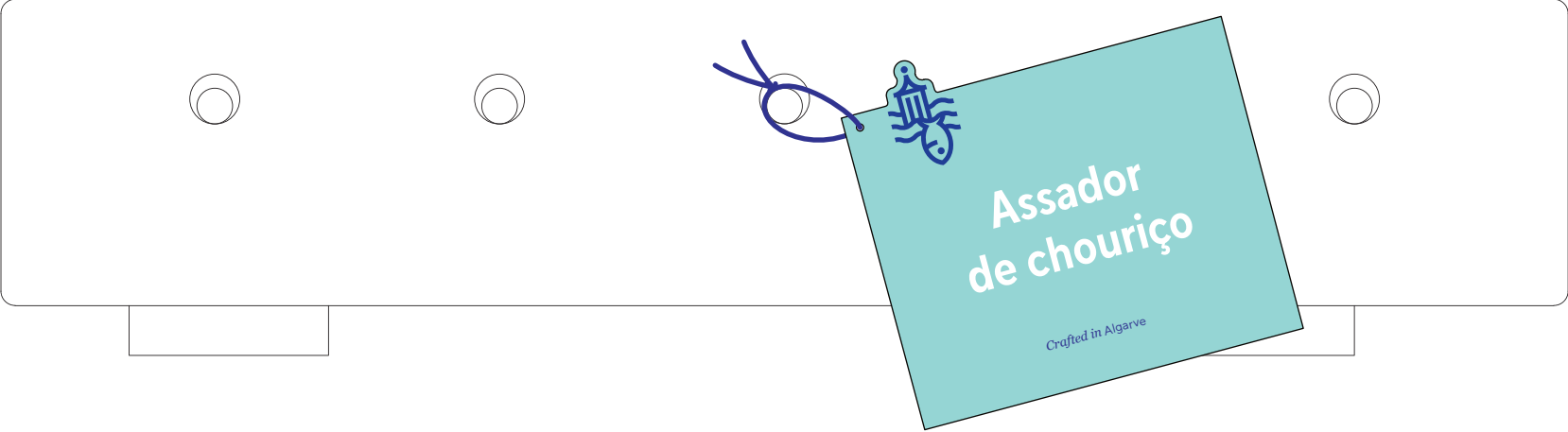
METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos - Suporte rectangular: Cerâmica. - Referências de materiais: Pasta de grés. - Acabamento : Vidrado branco brilhante e vidrado azul marinho reativo. - Cilindros-grelha: Cobre natural (barra de 5 mm de diâmetro).	1) Suporte rectangular em cerâmica O prato é moldado à mão até adquirir a forma pretendida: peça de forma rectangular com cerca de ... cm de comprimento, ... cm de lagura e ... cm de altura. São realizados cinco furos de cerca de 7mm de diâmetro, distribuídos uniformemente, em cada uma das partes laterais do assador. As arestas interiores da peça são arredondadas com vista a facilitar a sua limpeza. São aplicados quatro pequenos pés cilíndricos na base de forma a dissipar o calor durante a sua utilização. Depois de moldada a peça deve secar à temperatura ambiente sendo posteriormente cozida a 1300 graus. Aplica-se o engobe de cor azul apenas na base rectangular interior da peça.	2) Cilindros-grelha em cobre Os cilindros que funcionam como grelha do assador são obtidos a partir de uma barra de cobre de 5mm de diâmetro. Os cinco cilindros são cortados com cerca 15,5 cm de comprimento cada um. Posteriormente os cilindros são "cozidos" para poder ser "impressa" uma textura com pequenas marcas distribuídas ao longo da sua superfície, não somente com uma função estética como também para conferir rigidez à peça. Nota: O copo em cerâmica foi elaborado manualmente mas poderá vir a ser realizado a partir de um molde com varias unidades de forma a uniformizar as peças e a tornar a sua produção mais eficiente.
---	--	---

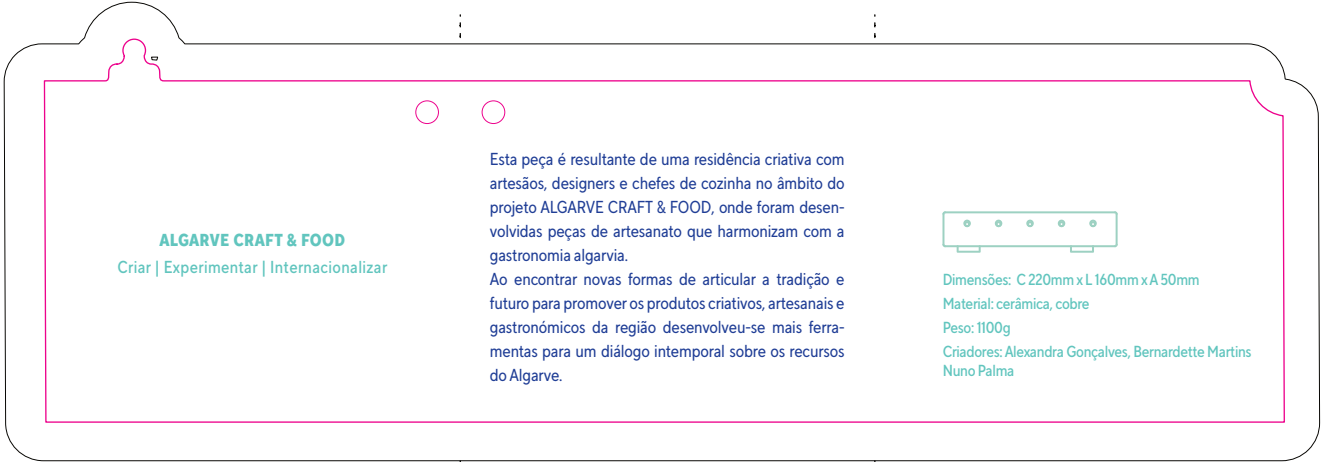
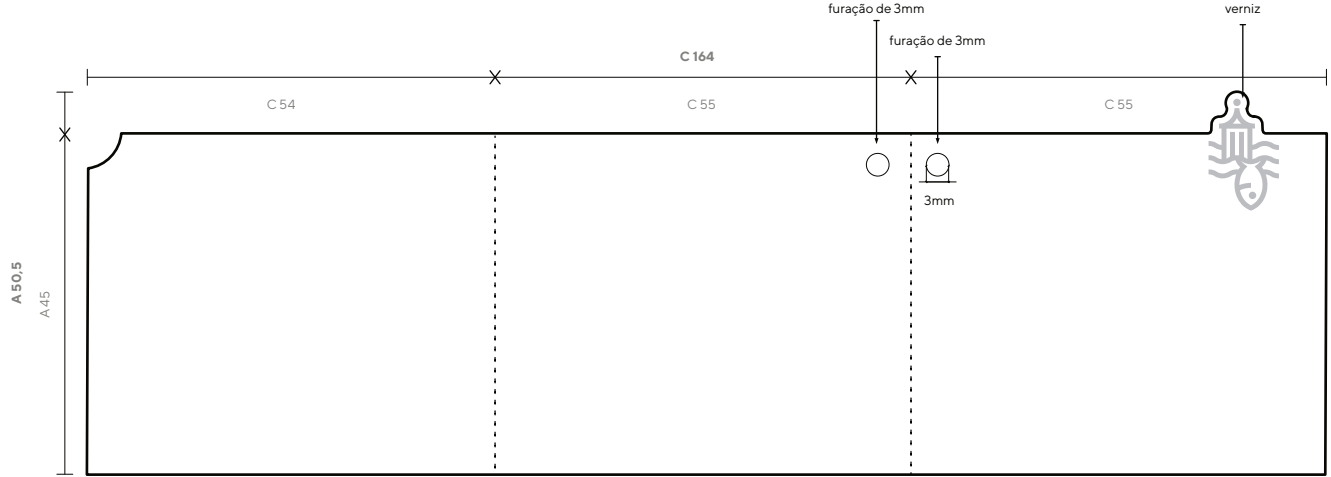
Assador de chouriço

DIMENSÕES GERAIS





ETIQUETA DE PAPEL
220g gramas
2/2 cores
2 cores pantone 3245 + 2736
Vinco ao centro
Cortante especial
furação
Prende com elástico de cor azul navy



Dimensões: C 220mm x L 160mm x A 50mm
Material: cerâmica, cobre
Peso: 1100g
Criadores: Alexandra Gonçalves, Bernardette Martins
Nuno Palma

FICHA DE PRODUTO



- Dimensões
C 270 mm x L 200 mm x A 20 mm
- Materiais
cobre
- Peso
530 g
- Criadores
Alexandra Gonçalves
Nuno Palma

Do mar, passando pelas dunas, até à serra, o Algarve é uma sucessão de paisagens surpreendentes de contornos muitas vezes ondulados.

O prato ondulado, elaborado totalmente em cobre, teve origem na topografia da região. O cobre, protegido por uma resina alimentar, confere um aspeto brilhante que reflete tanto o ambiente envolvente como os ingredientes servidos. Pode ser utilizado para entradas, pratos principais e sobremesas – dando espaço à criatividade do empratamento, onde sem dúvida se irá marcar a diferença.

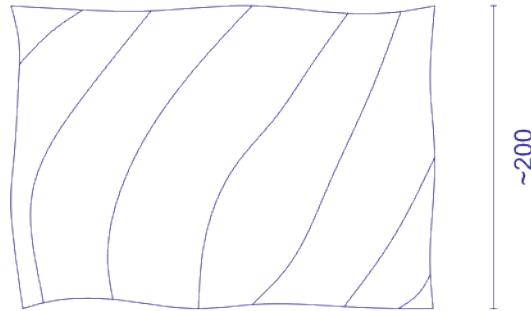
METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos	
- Prato ondulado: Cobre - Referências de materiais: Lâmina de cobre de 1 mm Acabamento: resina epoxi alimentar	
1) Prato ondulado em cobre	
O prato ondulado é realizado, na sua totalidade, de forma manual.	
Parte-se de uma lâmina de cobre rectangular que vai sendo moldada com o auxílio de martelos e bigornas. O prato vai assim adquirindo o aspecto ondulado à medida que vai sendo trabalhado. As seis ondas são realizadas no sentido diagonal da peça e apresentam uma altura semelhante entre si.	
Para finalizar a peça é aplicada uma resina alimentar protectiva. Deste modo evita-se a oxidação e corrosão do prato durante a sua utilização mantendo-se o aspecto polido do cobre natural.	

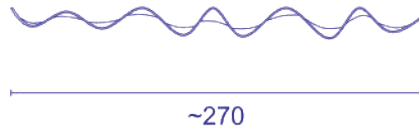
Prato ondulado

DIMENSÕES GERAIS

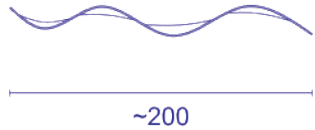
VS



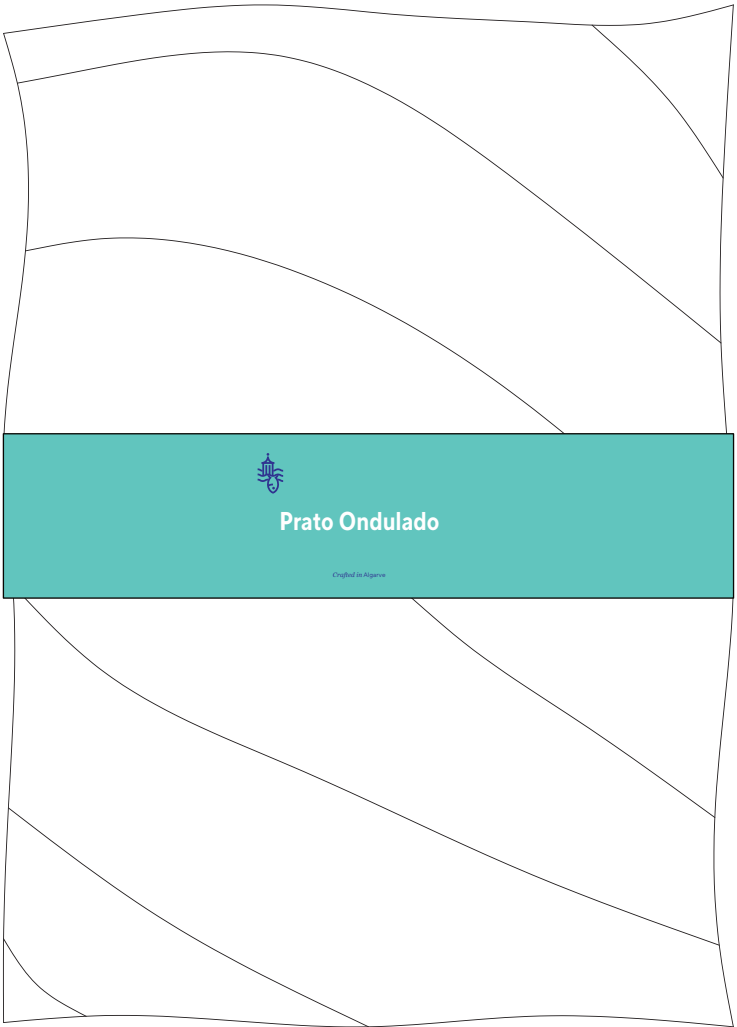
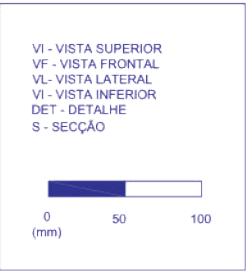
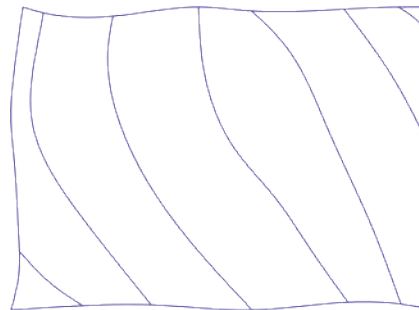
VF

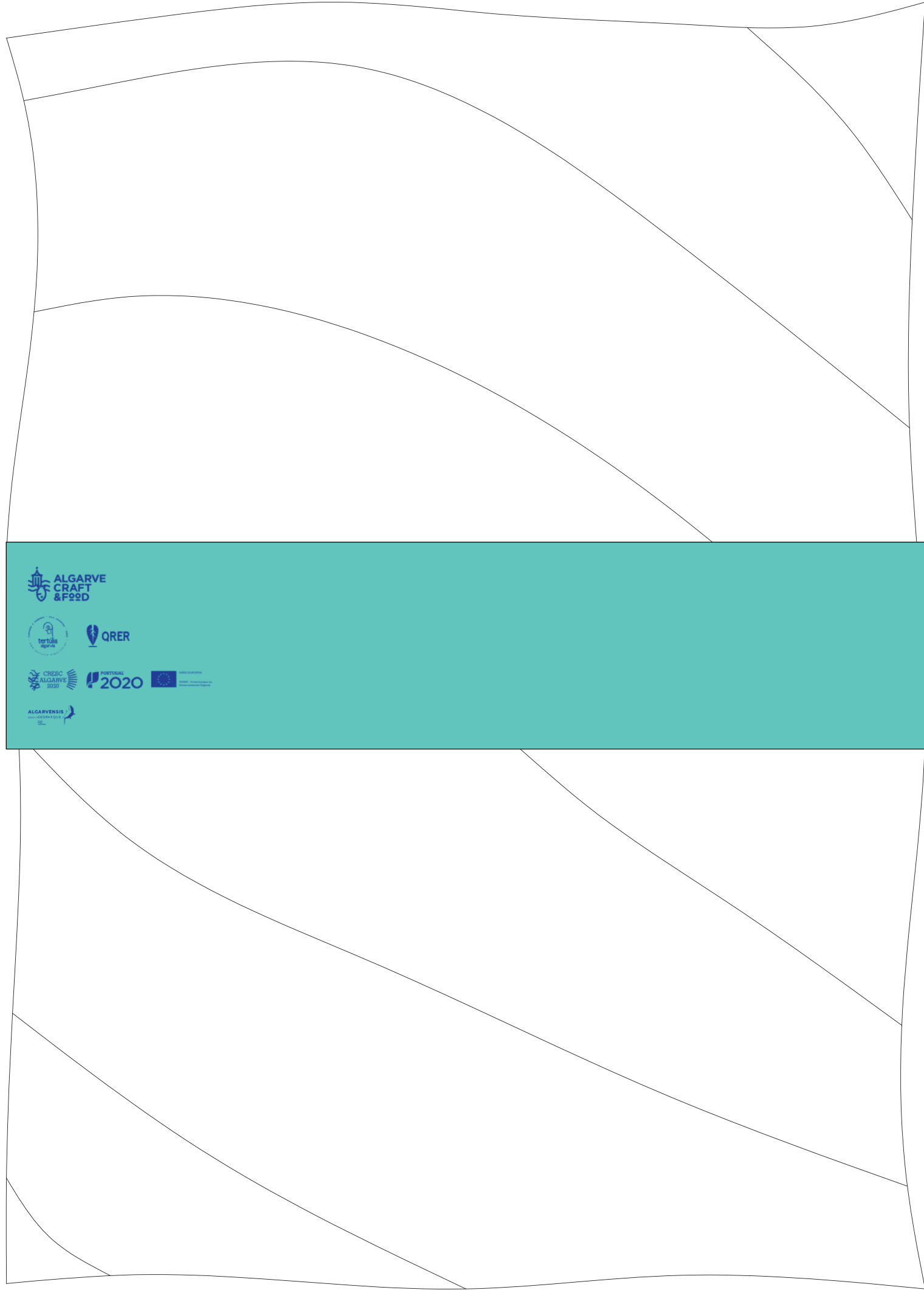
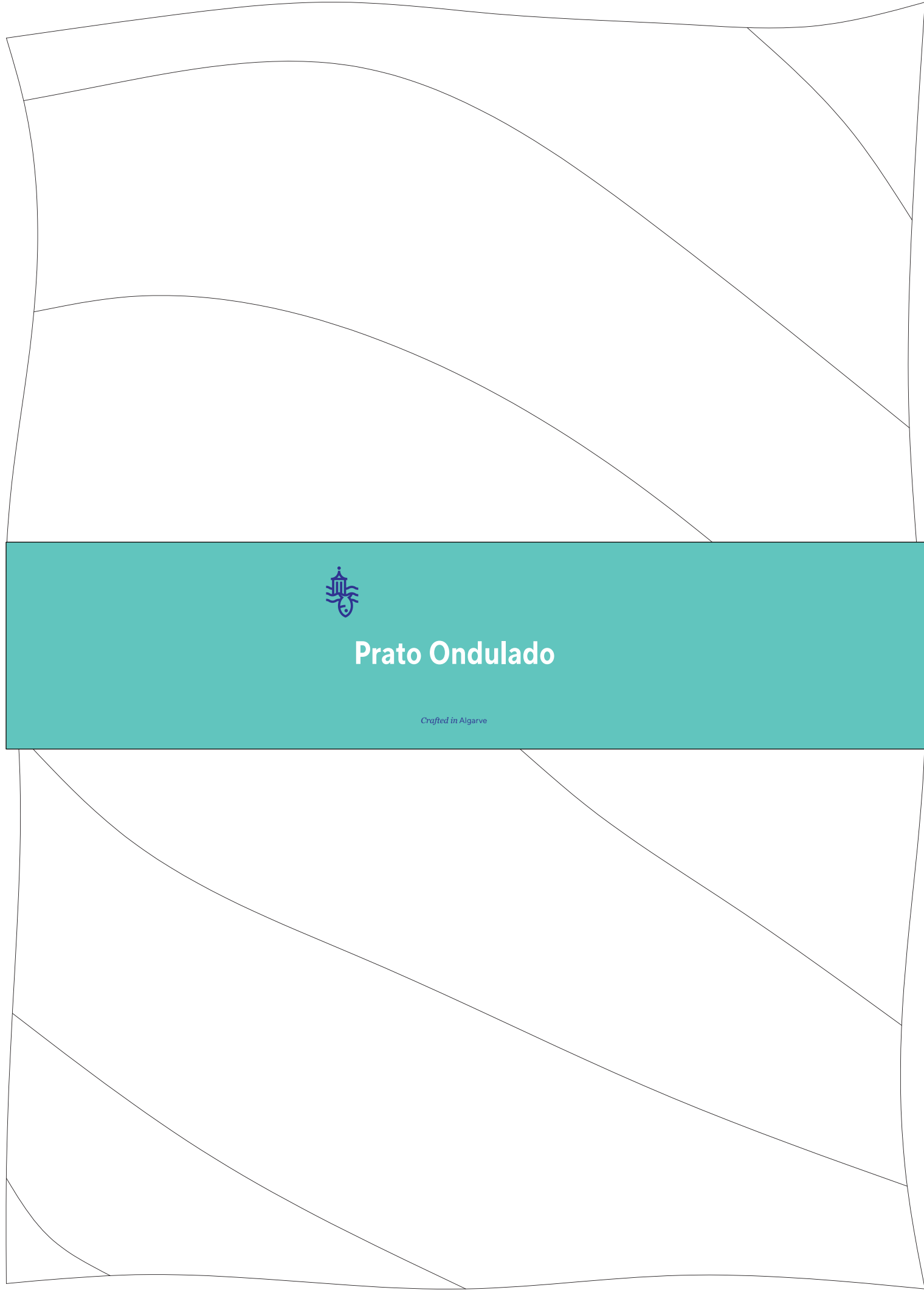


VL

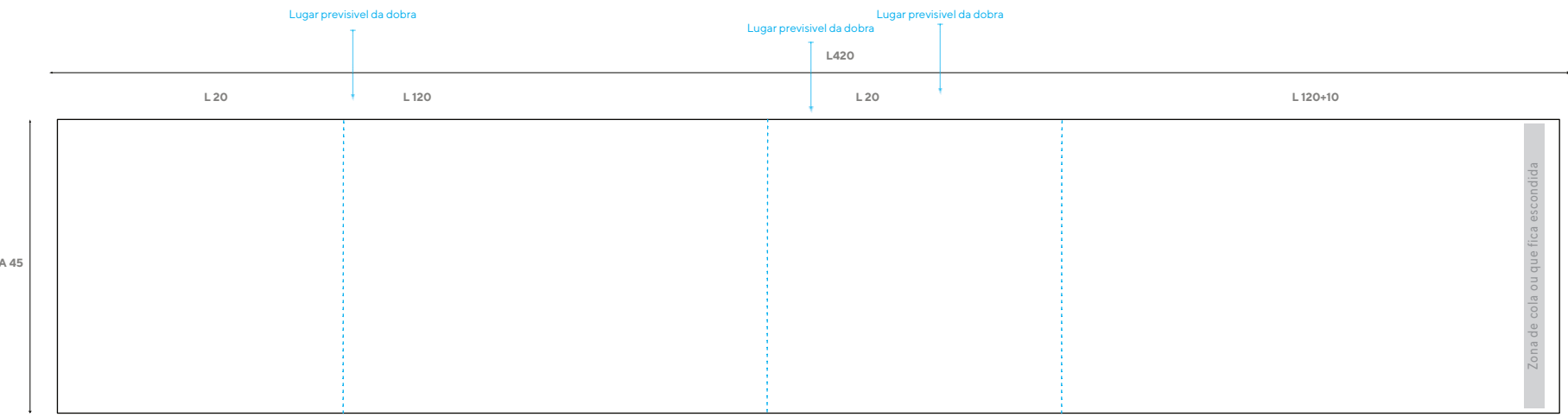


VI





L230x45



Dimensões: C230mm x L200mm x A20mm
Material: cobre
Peso: 130g
Criadores: Alexandra Gonçalves, Nuno Palma

Prato Ondulado - Algarve Craft & Food

FICHA DE PRODUTO



- Dimensões
 - D 250 mm
 - A 55 mm
- Materiais
 - cerâmica
- Peso
 - 550 g
- Criadores
 - Hugo da Silva
 - André Silva Sancho

As memoráveis horas passadas nas praias do Algarve a apanhar conquilhas, durante a maré baixa, inspiraram a criação deste prato.

Foi concebido em cerâmica de grés a pensar na função de servir bivalves, ingredientes fundamentais da gastronomia algarvia. O prato apresenta uma convexidade central que mantém os bivalves em torno, como se a maré os tivesse colocado a descoberto. O azul do fundo acentua a relação com a água do mar e convida a mergulhar o pão no suco que se acumula em redor, um ritual indissociável desta entrada típica da zona litoral.

METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

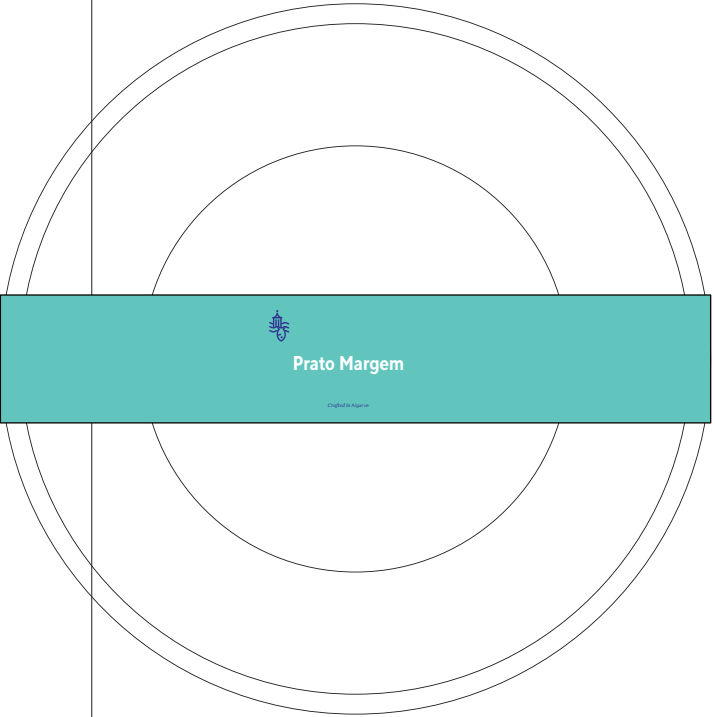
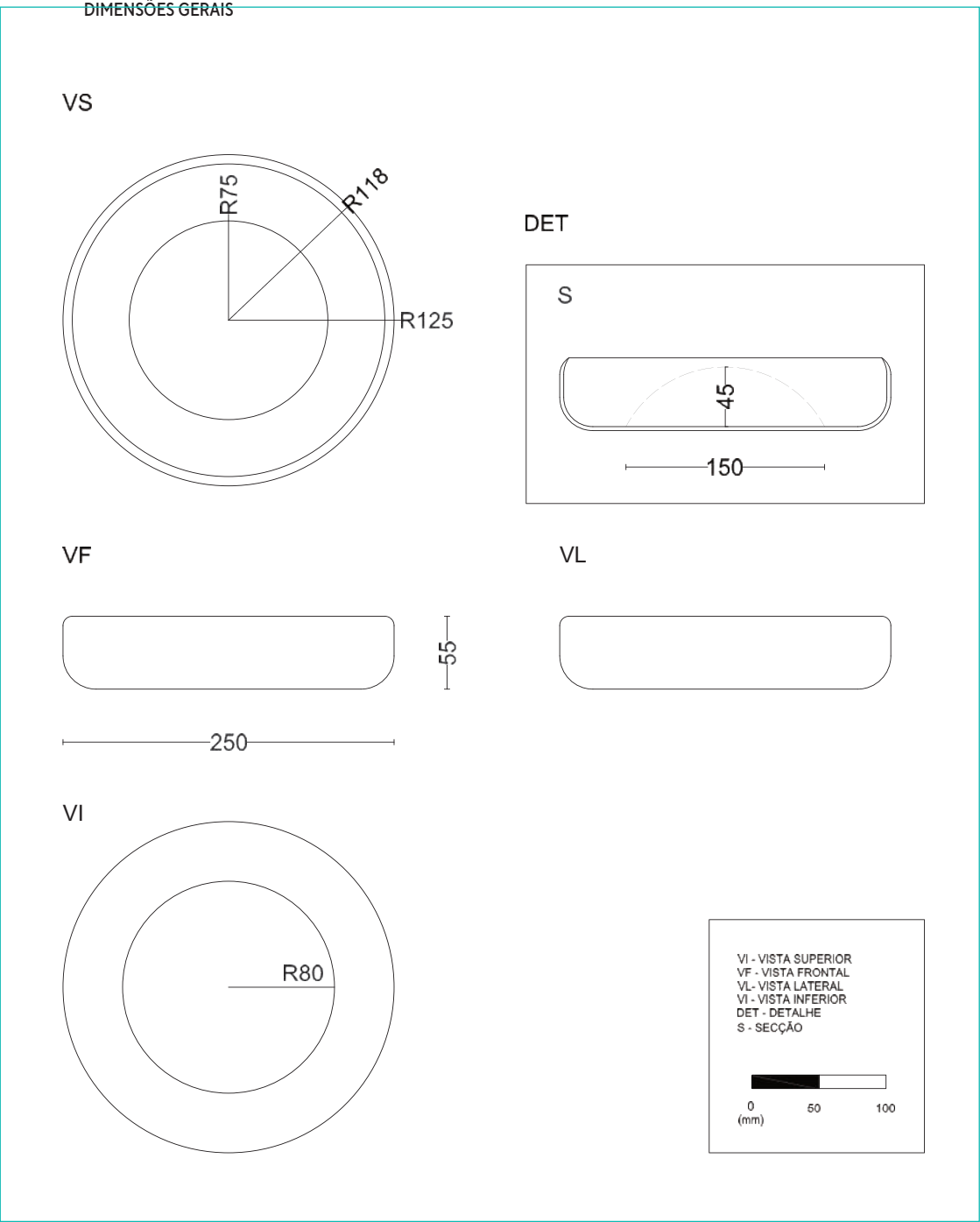
Materiais e acabamentos

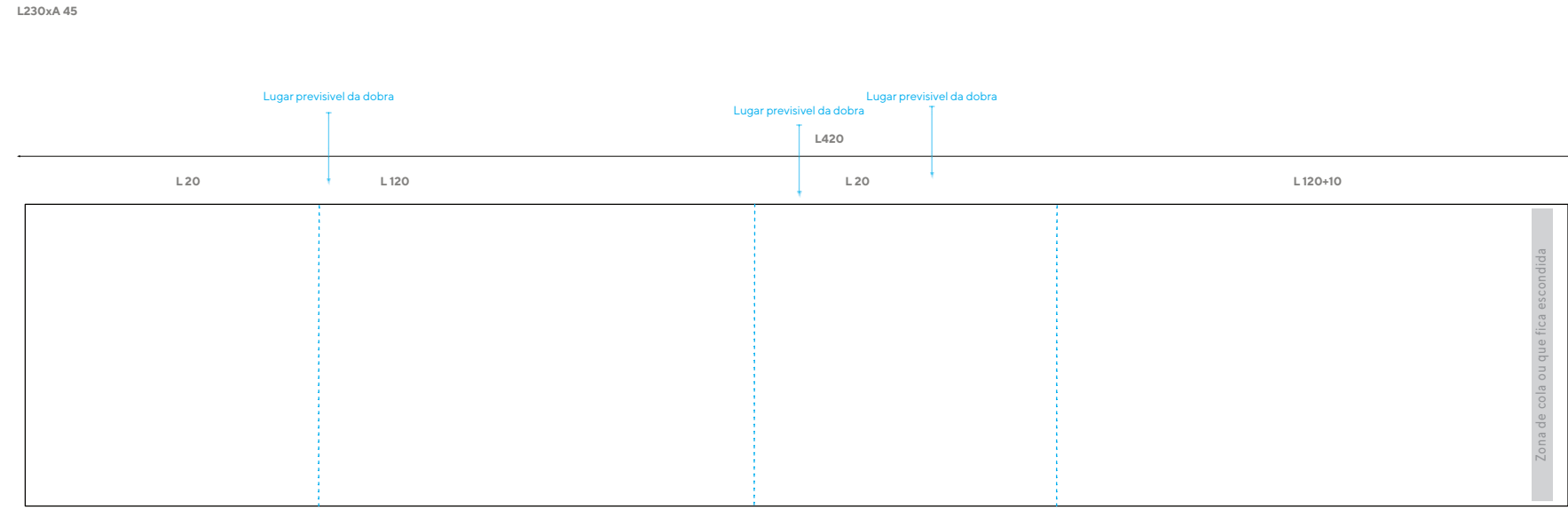
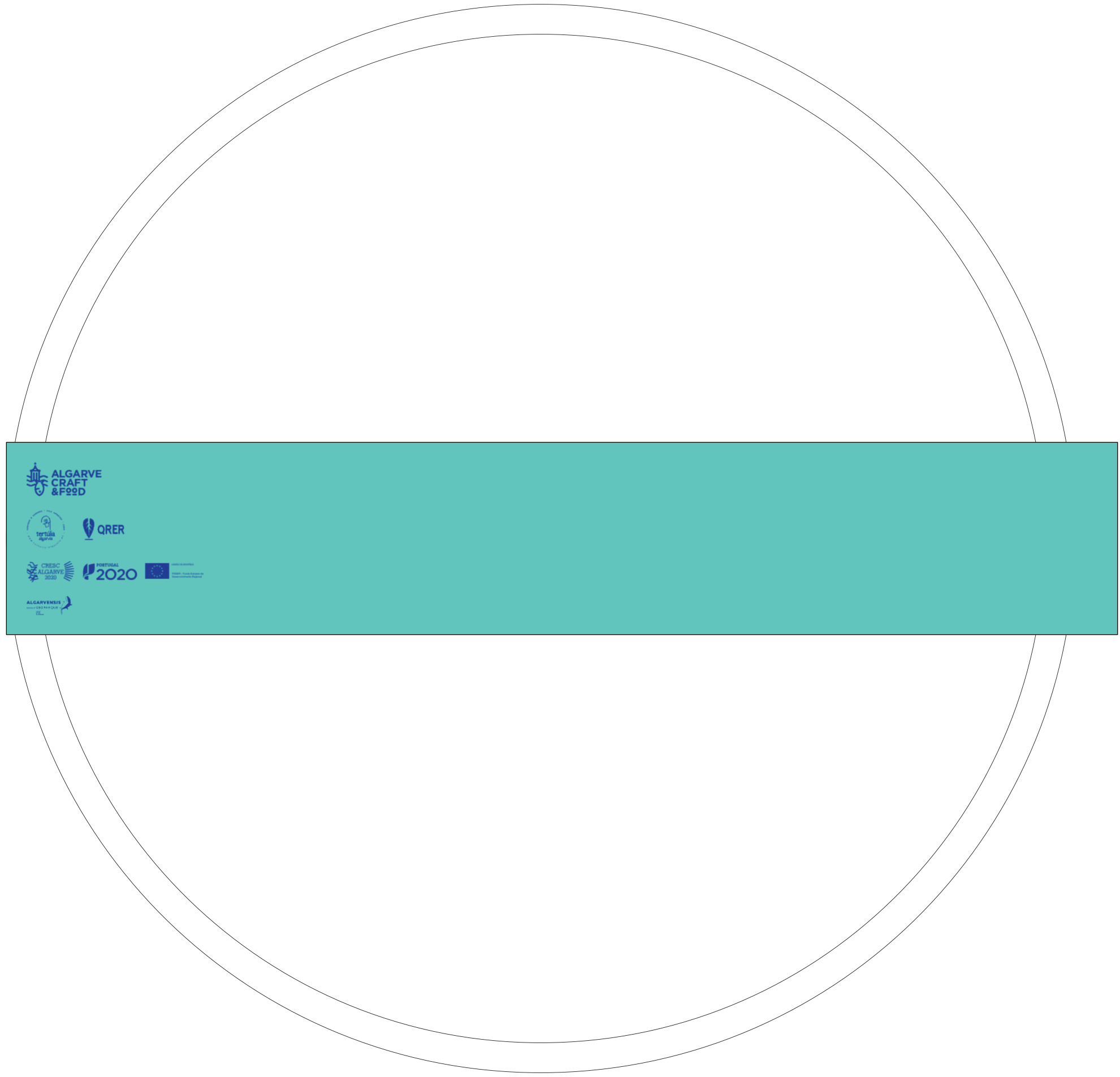
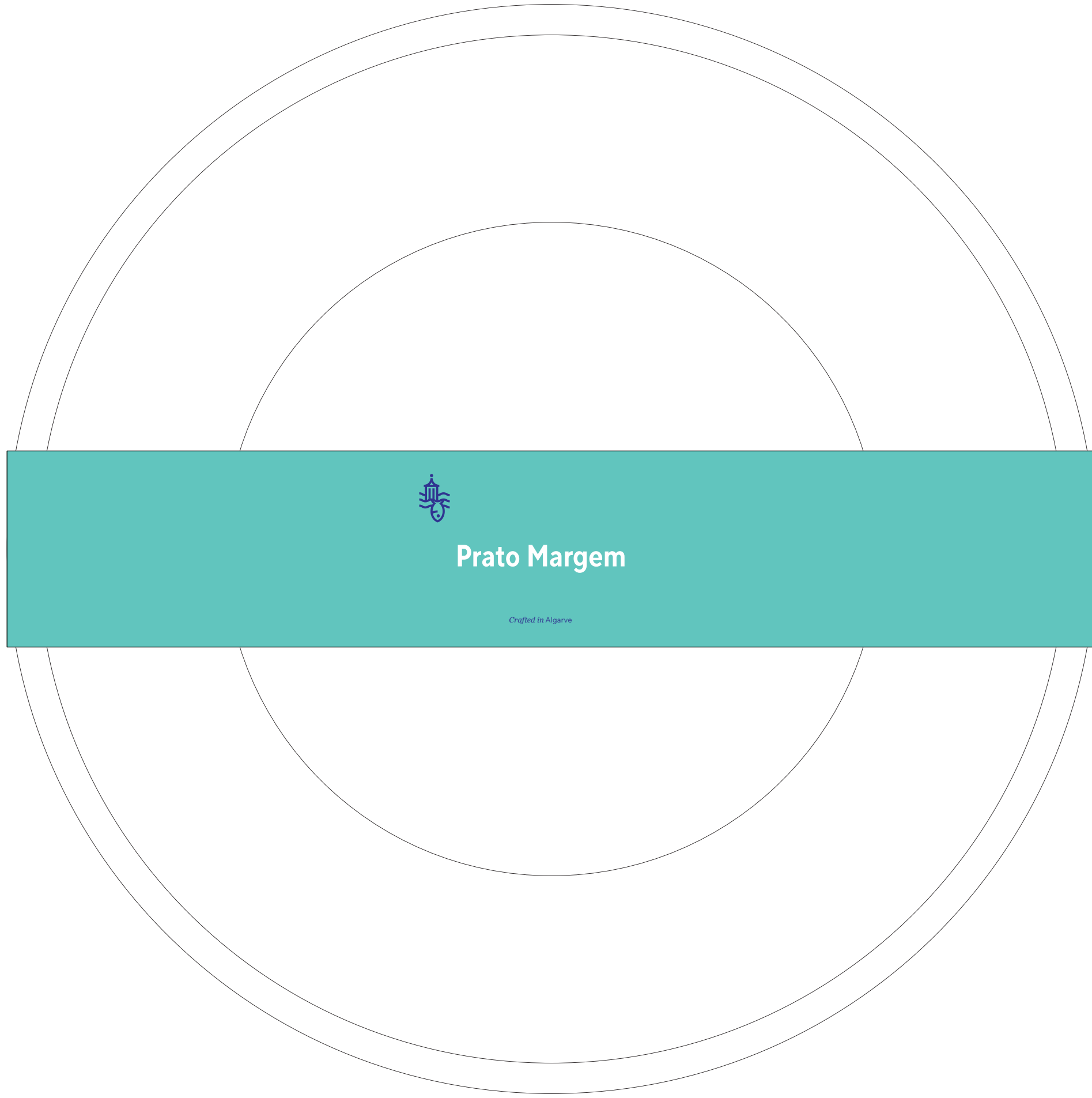
- Prato:** Cerâmica.
- Referências de materiais:**
Pasta de grés.
- Acabamento:**
Vitrado branco brilhante e vitrado azul marinho reativo.

O prato é moldado à mão dentro do molde até adquirir a forma pretendida: peça de forma redonda e lisa. Depois de moldada a peça deve secar à temperatura ambiente, retirada do molde e posteriormente cozida a 1300 graus. Aplica-se o engobe de cor azul apenas na base rectangular interior da peça e efectua-se a aplicação do vitrado pretendido e a peça volta ao forno para a última cozedura.

Nota: O prato em cerâmica foi elaborado com ajuda de molde, mas pode ser produzido novo molde de melhor qualidade de forma a uniformizar as peças e a tornar a sua produção mais eficiente. No entanto vão sempre existir variações devido a natureza manual do produto.

Prato margem



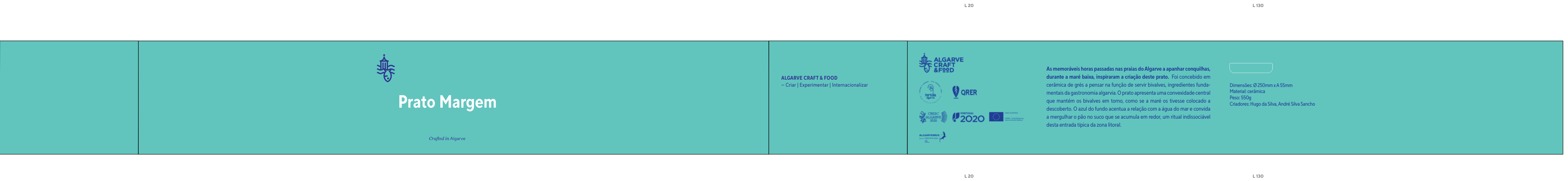


Ø 200 mm
A 55 mm

cerâmica

550 g

Hugo da Silva
André Silva Sancho



FICHA DE PRODUTO



- Dimensões
- C 548 mm
L 421 mm
A 410 mm
- Materiais
- pedra de grés
madeira
- Peso
- 7650 g
- Criadores
- Hugo da Silva
Bruno Matos
Bruno Martins

Prato alto com tronco de grés

A doçaria no Algarve tem como ingredientes principais a amêndoa, figo e alfarroba, frutos provenientes dos pomares de sequeiro avistados na paisagem da região.

Neste suporte expositivo, composto por um elemento central em “Grés de Silves” e pratos em madeira, os materiais ditam a expressão de uma peça que alude à forma de uma árvore. Uma solução elegante e marcante para apresentar a doçaria algarvia em contextos de restauração ou serviços de catering.

METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos

- Base: Pedra de Grés.
Acabamento:
Natural, com textura de corte.
- Prato : Madeira de Mogno.
- Referências de materiais:
Pedra sólida e sem veios.
Madeira sólida com acabamento de óleo de linhaça.

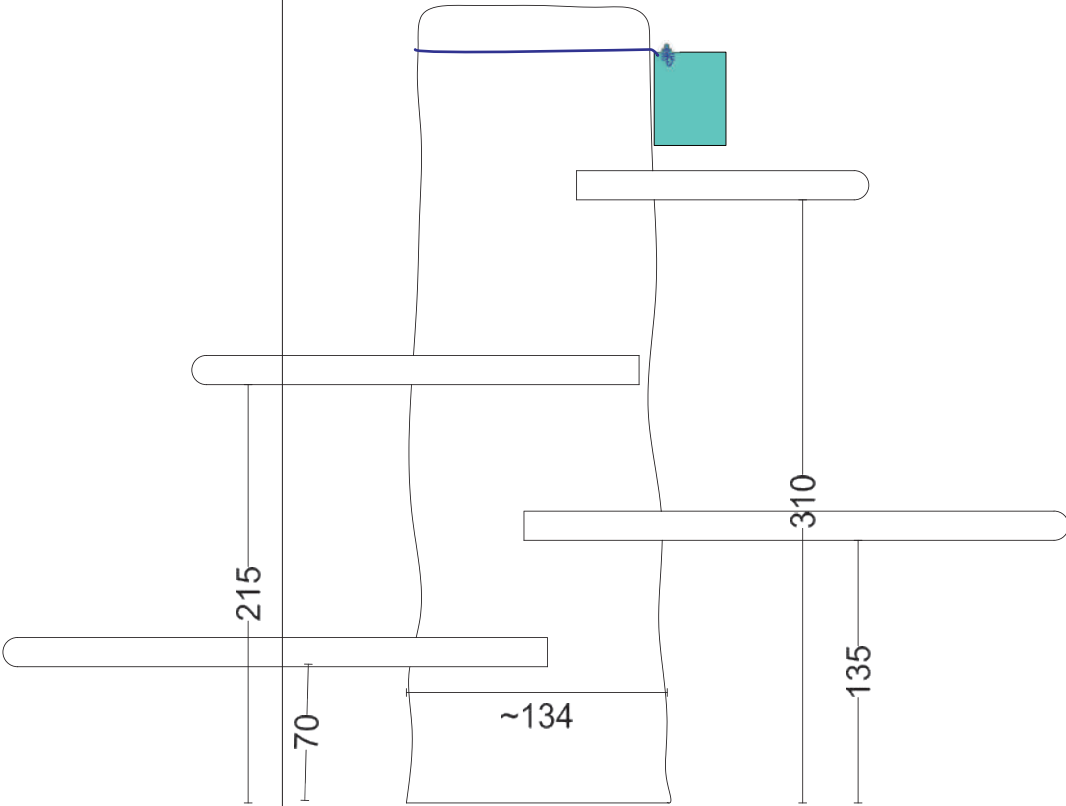
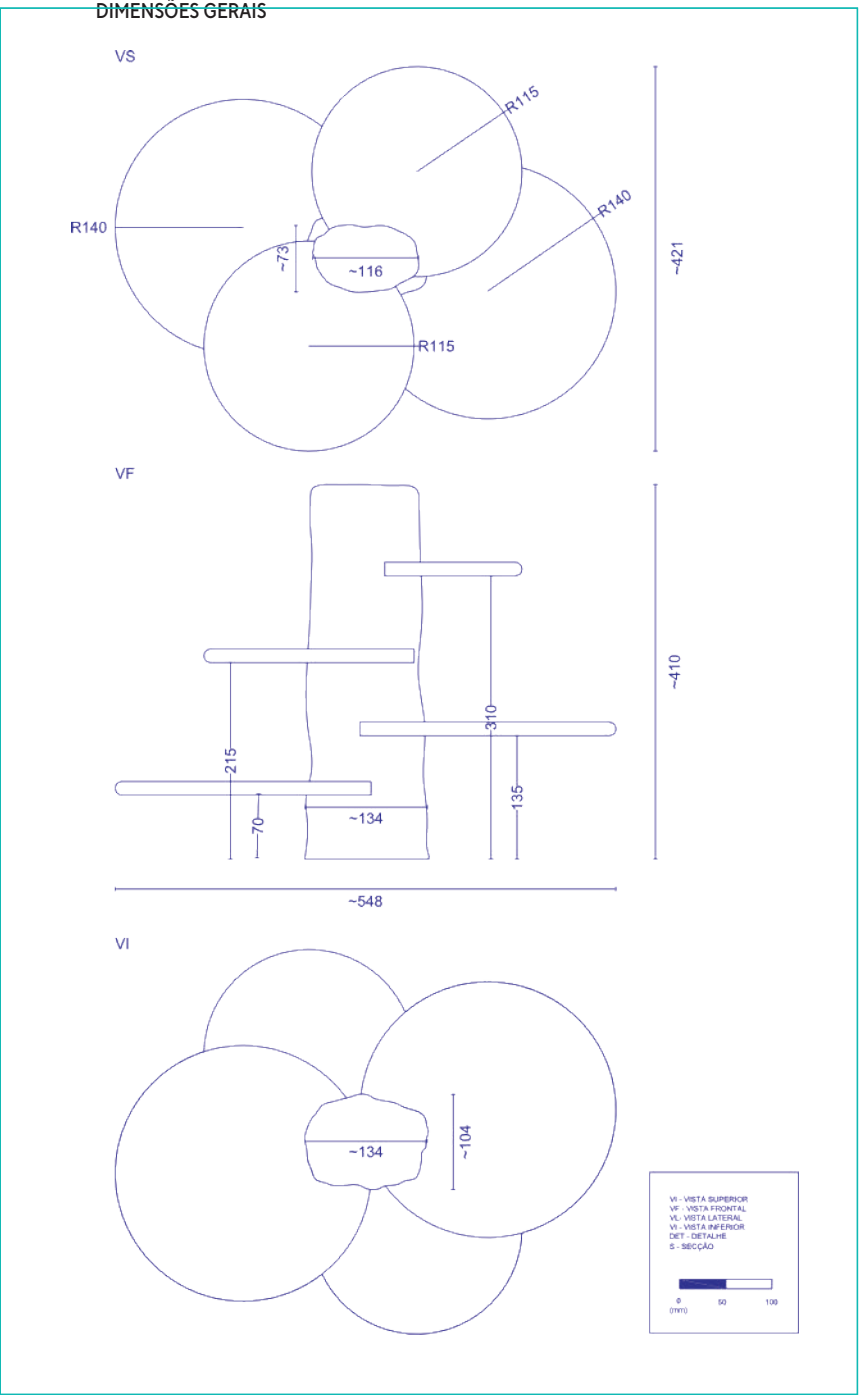
1) Base de pedra de Grés

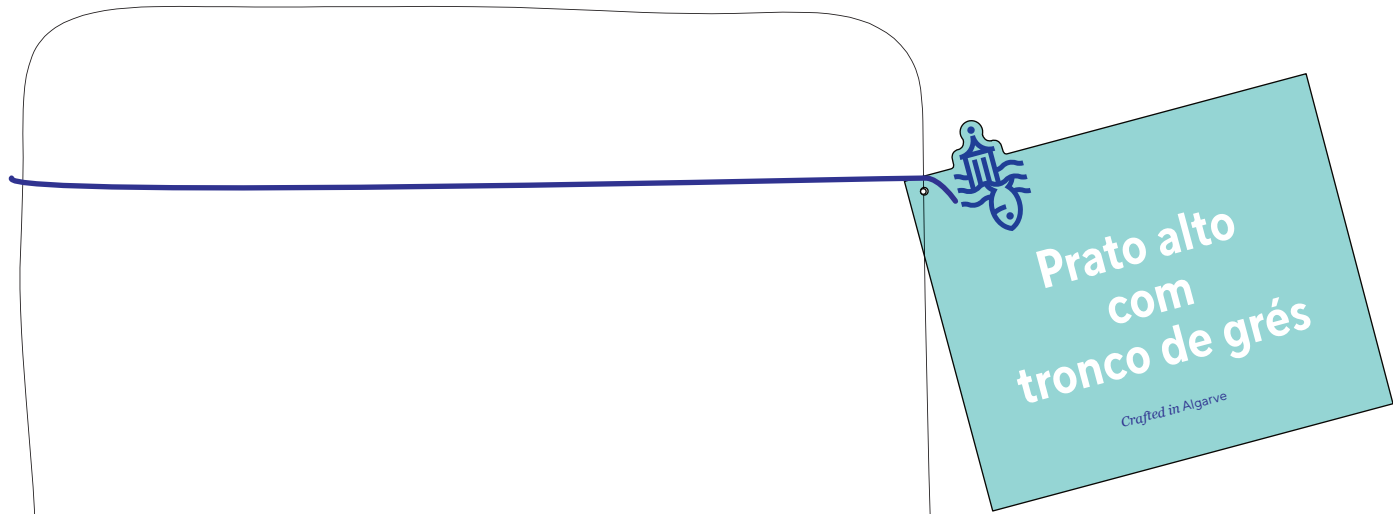
A pedra é cortada em bloco com as dimensões gerais. Efetuam-se furacões na vertical em torno para criar socacos onde se parte a pedra para retirar apenas a forma desejada. A base e topo mantêm-se lisos.

Desbastam-se algumas imperfeições que possam ser demasiado pontiagudas. Após determinar localizações fazem-se os cortes para criar as ranhuras onde se vão encaixar os pratos.

2) Pratos em madeira

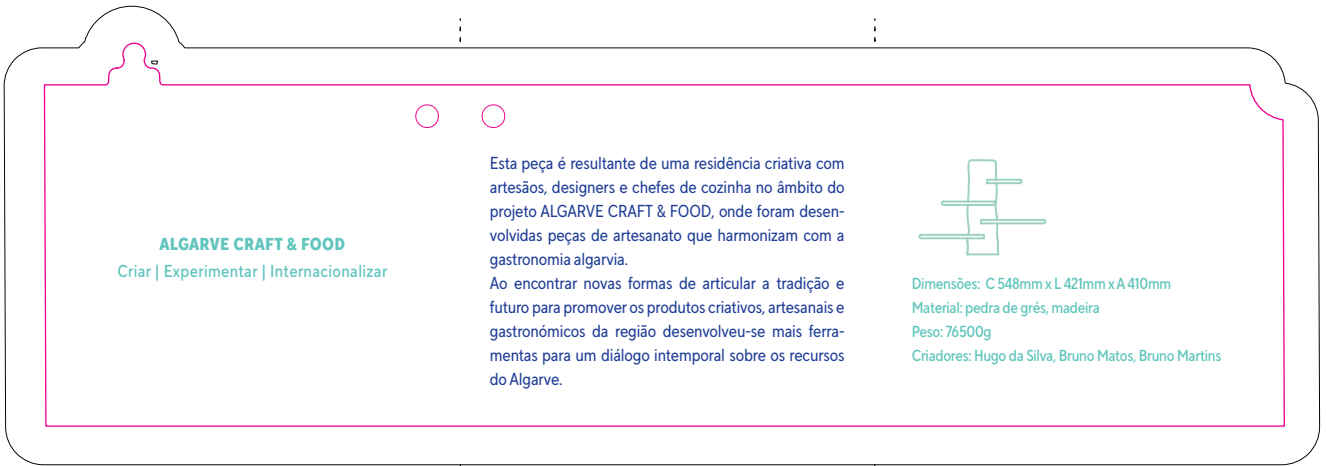
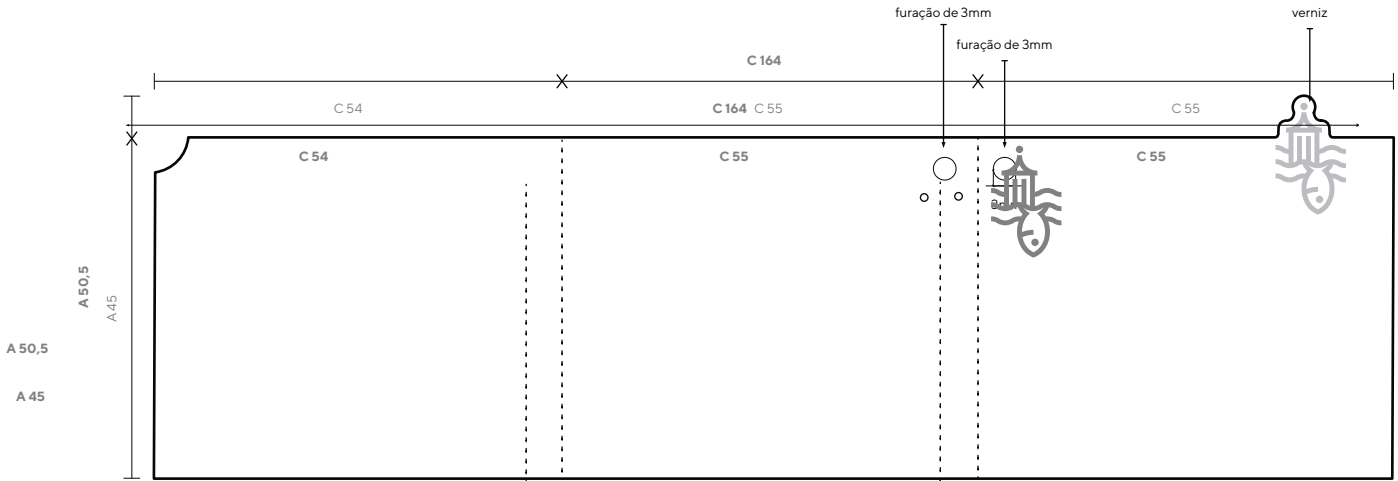
Após recortar as quatro formas redondas da placa passa-se a lixar e preparar o acabamento final. As arestas são boleadas e posteriormente retirada uma parte do círculo para poder encaixar na pedra, fazendo com que o corte a direito permita entrar na pedra o mais possível. O acabamento natural é em óleo de linhaça.





ETIQUETA DE PAPEL

220g gramas
2/2 cores
2 cores pantone 3245 + 2736
Vinco ao centro
Cortante especial
furação
Prende com elástico de cor azul navy



FICHA DE PRODUTO



- Dimensões
 - C 490 mm
 - L 100 mm
 - A 23 mm
- Materiais
 - madeira
- Peso
 - 175 g
- Criadores
 - Hugo da Silva
 - Bruno Martins

O Xerém, também conhecido como xarém ou papas de milho, é um prato típico do Algarve que tem como ingrediente principal o milho moído.

A sua cozedura processa-se de forma lenta, sendo necessário mexer continuamente com uma colher de madeira para que as papas não se peguem ao fundo do tacho e resultem num preparado consistente. A colher desenvolvida para este prato é ao mesmo tempo uma espátula, permitindo raspar as papas do fundo e laterais do tacho, e uma colher com uma concavidade central para as servir ainda quentinhas. Esteticamente distinta, atribui valor ao processo de preparação deste prato típico, que pode ser enriquecido com diversos ingredientes locais como sardinhas, ameijoas ou conquilhas.

METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos

METODOLOGIA DE PRODUÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS

Materiais e acabamentos

Colher: Madeira.

Referências de materiais:

Madeira de Casquinha

Acabamento:

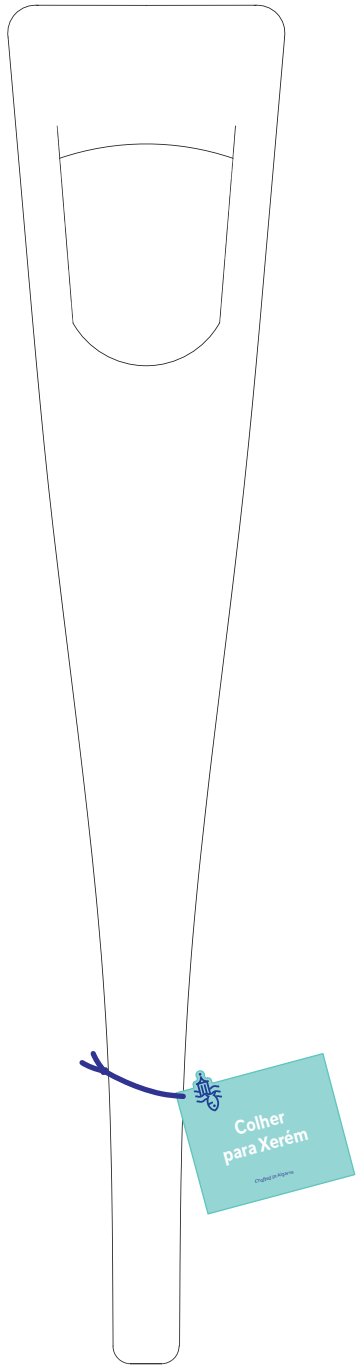
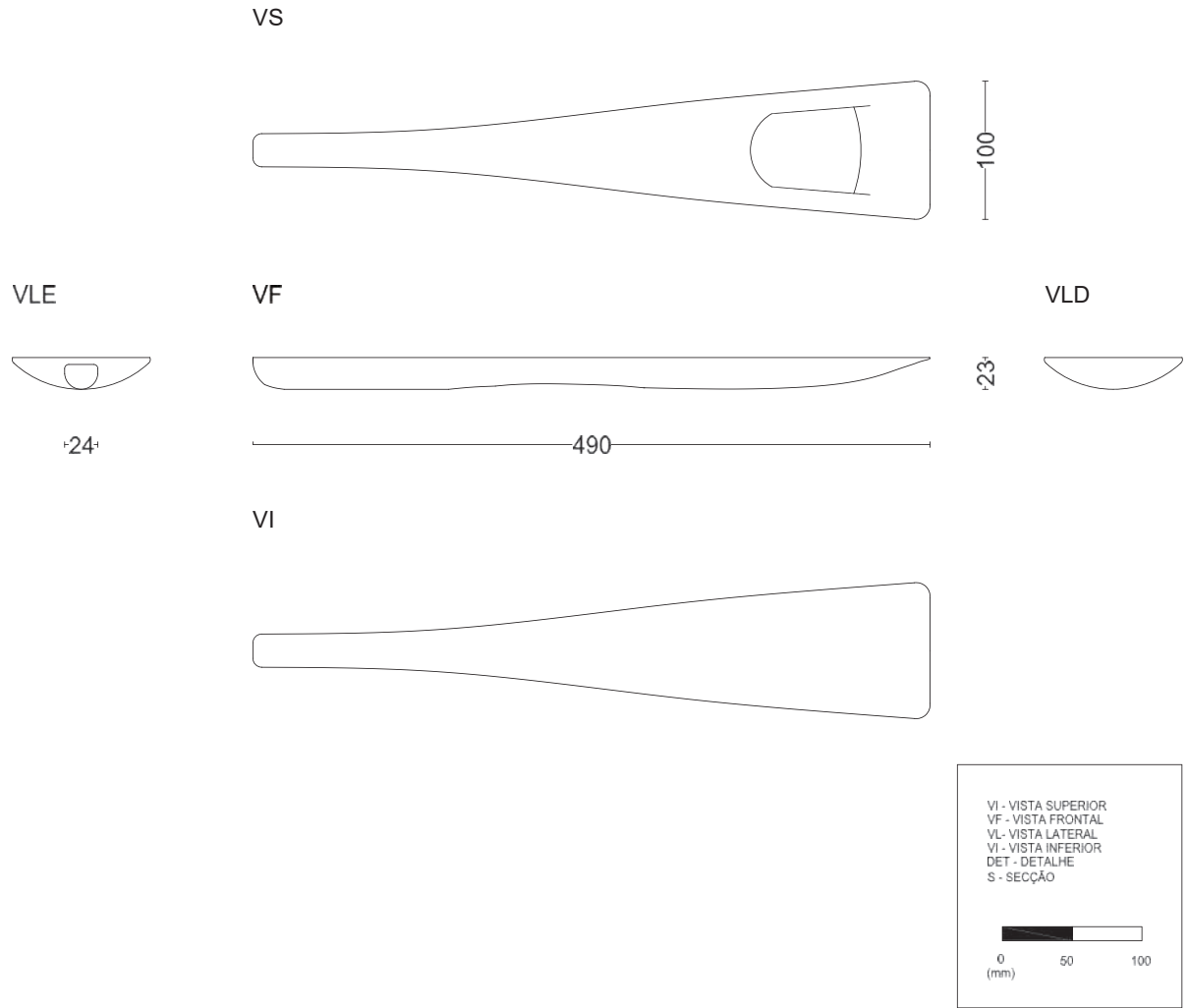
Madeira natural com oleo de linhaça.

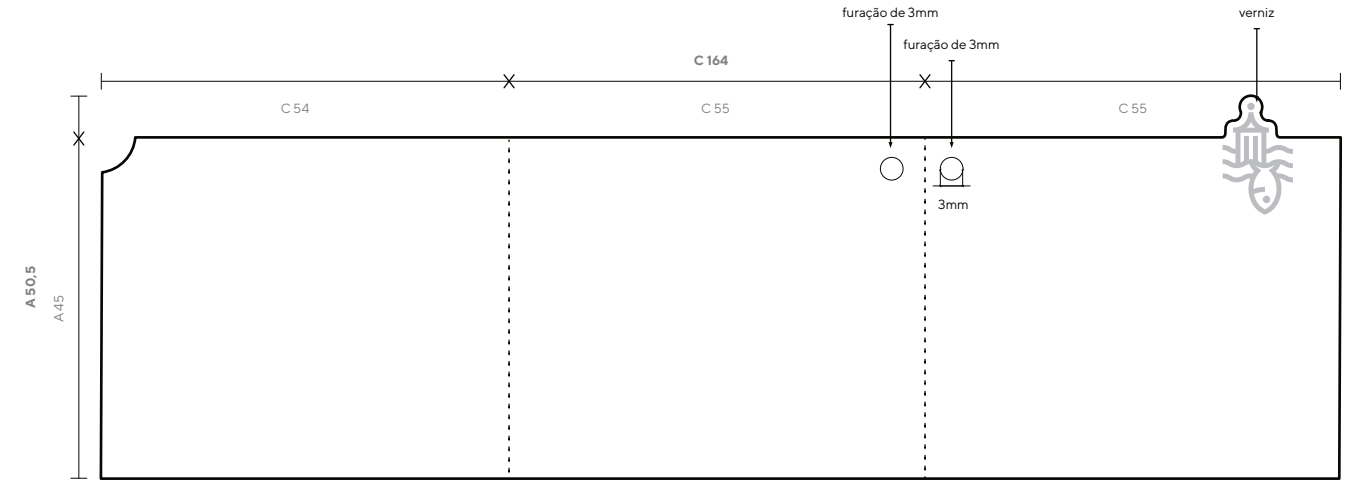
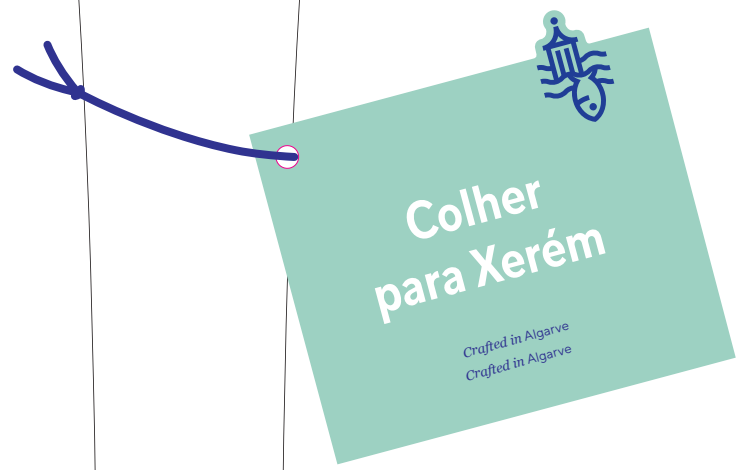
* Colher em madeira

A madeira é cortada na forma geral da colher e depois trabalhada em várias faces até chegar às dimensões finais. Posteriormente passa-se a lixa para aperfeiçoar o acabamento.

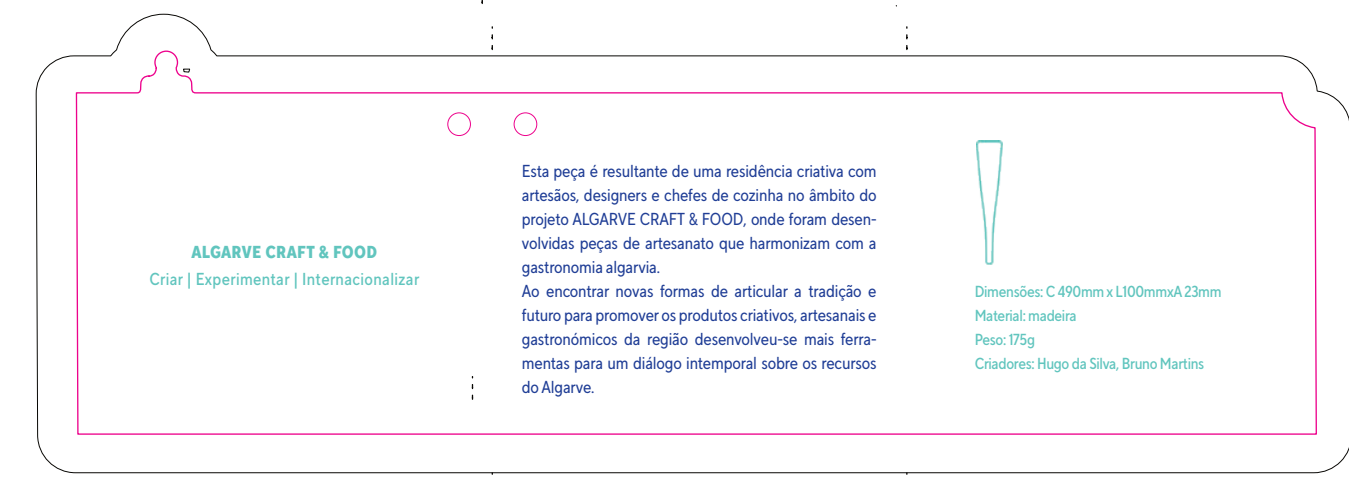
Colher para Xerém

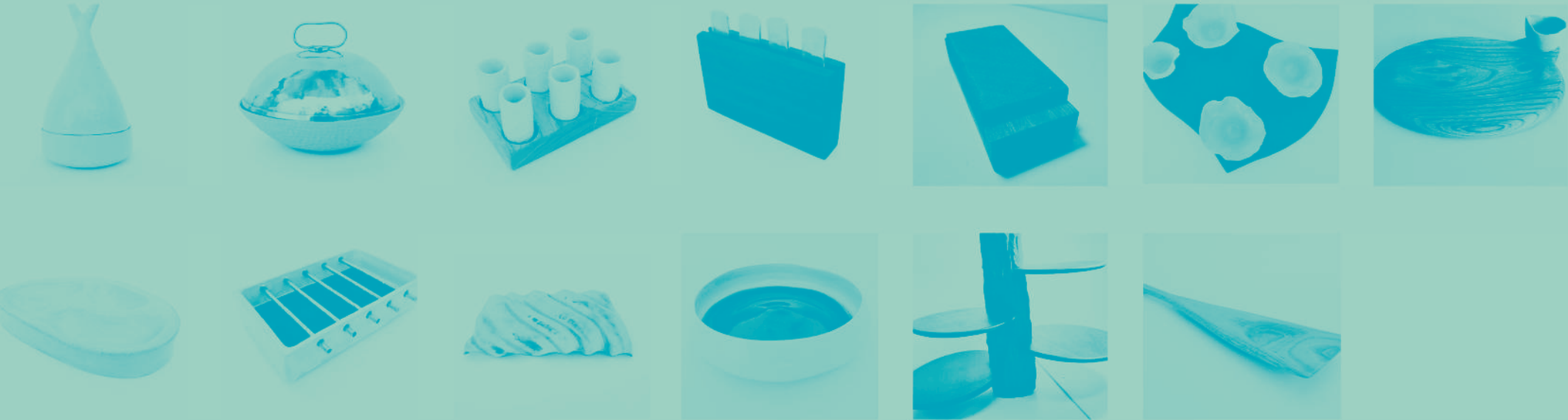
DIMENSÕES GERAIS





- ETIQUETA DE PAPEL**
220g gramas
2/2 cores
2 cores pantone 3245 + 2736
Vinho ao centro
Cortante especial
furação
Prende com elástico de cor azul navy





ELEMENTOS DO EMBALAMENTO
DOS PRODUTOS ALGARVE CRAFT & FOOD

CAIXAS

FUNÇÃO:
Transporte
Armazenamento
Logística

Peça		CONJUNTO DE ESPETOS	TAGINE RABO DE PEIXE	MINI CATAPLANA	PRATO ALTO COM TRONÇO DE GRÉS	COPINHOS CHEIRINHO	AMOLADOR DE FACAS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	PRATO PARA TIBORNA	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO ONDULADO	PRATO MARGEM	COLHER PARA XAREM
Dimensões <i>mm</i>	C	120			548	160	155	457	290	190	220	270	250	490
	L	20	110 D (Ø)	174 D (Ø)	421	75	65	360	200	130	160	200		100
	A	90	90	140	410	100	45	90	78	30	50	20	55	23
Peso <i>g</i>		210	540	680	7650	350	570	3650	470	460	1100	560	550	175
Nº peças		7	2	2	5	7	2	5	2	1	6	1	1	1
Peças soltas	s	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓			
	n						✓			✓		✓		
Materiais		Cobre, madeira	cerâmica	Cobre, cerâmica	Pedra de grás, cerâmica	Cerâmica, madeira	Pedra de grás, madeira	Pedra de grés, cerâmica	Cerâmica, madeira	Cerâmica	Cerâmica, cobre	cobre	Cerâmica	alto
Grau de fragilidade		pouca	alto	alto	medio	alto	baixo	alto	medio	alto	alto	pouco		pouco
Notas					É a peça com maior dimensão e maior peso, é difícil de arrumar e transportar									



ALGARVE CRAFT & FOOD



SUMÁRIO DE ESPECIFICAÇÕES RELEVANTES PARA A ESCOLHA DE CAIXAS DE EMBALAMENTO

TABELA ORGANIZADA POR PESO

Peça	COLHER PARA XARÉM	CONJUNTO DE ESPETOS	COPINHOS CHEIRINHO	PRATO RIA FORMOSA	PRATO PARA TIBORNA	TAGINE RABO DE PEIXE	PRATO MARGEM	PRATO ONDULADO	AMOLADOR DE FACAS	MINI CATAPLANA	ASSADOR DE CHOURIÇO	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	PRATO ALTO COM TRONÇO DE GRÉS
Peso g	175	210	350	460	470	540	550	560	570???	680	1100	3650	7650

TABELA ORGANIZADA POR COMPRIMENTO

Peça	CONJUNTO DE ESPETOS	COPINHOS CHEIRINHO	COLHER PARA XARÉM	TAGINE RABO DE PEIXE	PRATO RIA FORMOSA	AMOLADOR DE FACAS	ASSADOR DE CHOURIÇO	MINI CATAPLANA	PRATO PARA TIBORNA	PRATO ONDULADO	PRATO MARGEM	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	PRATO ALTO COM TRONÇO DE GRÉS
Dimensões <i>mm</i>	L 20	75	100	110 D (Ø)	130	155	160	174 D (Ø)	200	200	250 D (Ø)	360	548

TABELA ORGANIZADA POR LARGURA / DIAMETRO

Peça	AMOLADOR DE FACAS	TAGINE RABO DE PEIXE	CONJUNTO DE ESPETOS	COPINHOS CHEIRINHO	MINI CATAPLANA	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO MARGEM	PRATO ONDULADO	PRATO PARA TIBORNA	PRATO ALTO COM TRONCO DE GRÉS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	COLHER PARA XARÉM
Dimensões <i>mm</i>	C 65	110	120	160	174	190	220	250	270	290	421	457	490

TABELA ORGANIZADA POR ALTURA

Peça	PRATO ONDULADO	COLHER PARA XARÉM	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO MARGEM	PRATO PARA TIBORNA	TAGINE RABO DE PEIXE	CONJUNTO DE ESPETOS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	COPINHOS CHEIRINHO	MINI CATAPLANA	AMOLADOR DE FACAS	PRATO ALTO COM TRONCO DE GRÉS
Dimensões <i>mm</i>	A 45	23	30	50	55	78	90	90	90	100	140	410	410

TABELA ORGANIZADA POR FRAGILIDADE

Peça	PRATO ONDULADO	COLHER PARA XARÉM	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO MARGEM	PRATO PARA TIBORNA	TAGINE RABO DE PEIXE	CONJUNTO DE ESPETOS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	COPINHOS CHEIRINHO	MINI CATAPLANA	AMOLADOR DE FACAS	PRATO ALTO COM TRONCO DE GRÉS
Dimensões <i>mm</i>	A 45	23	30	50	55	78	90	90	90	100	140	410	410

Peça	TAGINE RABO DE PEIXE	CONJUNTO DE ESPETOS	COPINHOS CHEIRINHO	AMOLADOR DE FACAS	MINI CATAPLANA	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO MARGEM	PRATO ONDULADO	PRATO PARA TIBORNA	PRATO ALTO COM TRONÇO DE GRÉS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	COLHER PARA XARÉM
Dimensões <i>cm</i>	C 12	14	17	17	20	20	23	26	30	30	42	48	50
	L 12	3	10	10	20	14	16	26	21	21	45	37	10
	A 12	10	12	6	15	5-7,5	7	7	3	10	15	10	3
Acabament o		Envolver a peça na folha de papel		Envolver a peça na folha de papel		Envolver a peça na folha de papel				Envolver a peça na folha de papel			
Nota	Separador entre as peças		Todos os copinhos têm que estar individualmente embrulhados	Metade do tamanho da caixa anterior	Separador entre as peças		Os palitos terão que ser colocados num saco conjunto		Envolver a peça na folha de papel			Todos as tacas têm que estar individualmente embrulhados	Envelope?
Proteção extra	importante enchimento para proteger o interior da caixa Talvez uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos	Segurar o papel com adesivo			importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos	importante enchimento para proteger o interior da caixa		importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos		Necessária caixa para a peça cerâmica	2 caixas interiores	importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos	

Hipótese de encaixotamento individual

A recomendação deste estudo é no sentido de utilizar um número mínimo de conjuntos de caixas diferentes para armazenamento e transporte das peças, contudo fica assinalado o tamanho ideal para cada caixa a utilizar caso opte-se por este caminho.

TAMANHO DA CAIXA ESCOLHIDO (CASO SE OPTE POR EMBALAMENTOS INDIVIDUAIS)														
Peça		TAGINE RABO DE PEIXE	CONJUNTO DE ESPETOS	COPINHOS CHEIRINHO	AMOLADOR DE FACAS	MINI CATAPLANA	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO MARGEM	PRATO ONDULADO	PRATO PARA TIBORNA	PRATO ALTO COM TRONÇO DE GRÉS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	COLHER PARA XAREM
Dimensões	C	12	14	17	17	20	20	23	26	30	30	42	48	50
	L	12	3	10	10	20	14	16	26	21	21	45	37	10
	A	12	10	12	6	15	5-7,5	7	7	3	10	15	10	3
Acabamento			Envolver a peça na folha de papel		Envolver a peça na folha de papel		Envolver a peça na folha de papel				Envolver a peça na folha de papel			
Nota		Separador entre as peças		Todos os copinhos têm que estar individualmente embrulhados	Metade do tamanho da caixa anterior	Separador entre as peças		Os palitos terão que ser colocados num saco conjunto		Envolver a peça na folha de papel			Todos as tacas têm que estar individualmente embrulhados	Envelope?
Proteção extra		importante enchimento para proteger o interior da caixa				importante enchimento para proteger o interior da caixa			importante enchimento para proteger o interior da caixa		Necessária caixa para a peça cerâmica	2 caixas interiores	importante enchimento para proteger o interior da caixa	
		Talvez uma base para fixar e sustentar a peça na caixa	Segurar o papel com adesivo			uma base para fixar e sustentar a peça na caixa		importante enchimento para proteger o interior da caixa	uma base para fixar e sustentar a peça na caixa				uma base para fixar e sustentar a peça na caixa	
		Ou criar cantos				Ou criar cantos			Ou criar cantos				Ou criar cantos	

Criar uma folha com padrao que possa envolver as peças

TAGINE RABO DE PEIXE



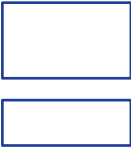
CONJUNTO DE ESPETOS



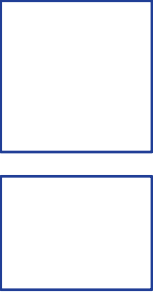
COPINHOS CHEIRINHO



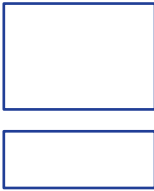
AMOLADOR DE FACAS



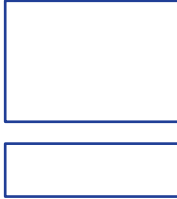
MINI CATAPLANA



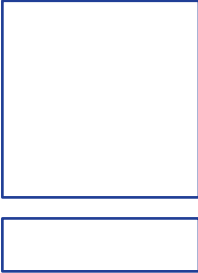
PRATO RIA FORMOSA



ASSADOR DE CHOURIÇO



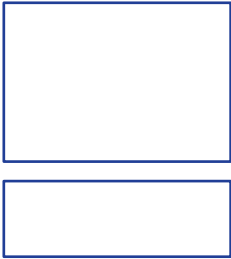
PRATO MARGEM



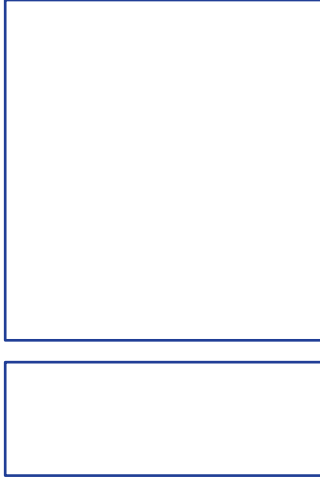
PRATO ONDULADO



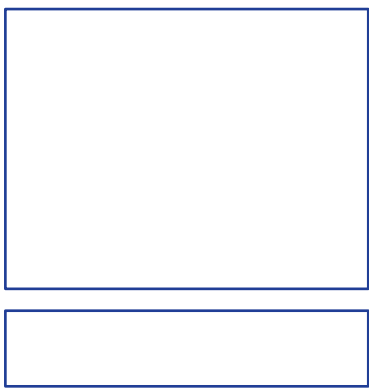
PRATO PARA TIBORNA



PRATO ALTO COM TRONCO DE GRÉS



BASE DE GRÉS COM TAÇAS



COLHER PARA XARÉM



	Peça	TAGINE RABO DE PEIXE	CONJUNTO DE ESPETOS	COPINHOS CHEIRINHO	AMOLADOR DE FACAS	MINI CATAPLANA	PRATO RIA FORMOSA	ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO MARGEM	PRATO ONDULADO	PRATO PARA TIBORNA	PRATO ALTO COM TRONÇO DE GRÉS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS	COLHER PARA XARÉM
Dimensões	C	12	14	17	17	20	20	23	26	30	30	42	48	50
	L	12	3	10	10	20	14	16	26	21	21	45	37	10
	A	12	10	12	6	15	7	7	7	3	10	15	10	3

TAGINE RABO DE PEIXE

	C	12
	L	12
	A	12



CONJUNTO DE ESPETOS

	C	14
	L	3
	A	10



COPINHOS CHEIRINHO

	C	17
	L	10
	A	12



AMOLADOR DE FACAS

	C	17
	L	10
	A	6



MINI CATAPLANA

	C	20
	L	20
	A	15



PRATO RIA FORMOSA

	C	20
	L	14
	A	7

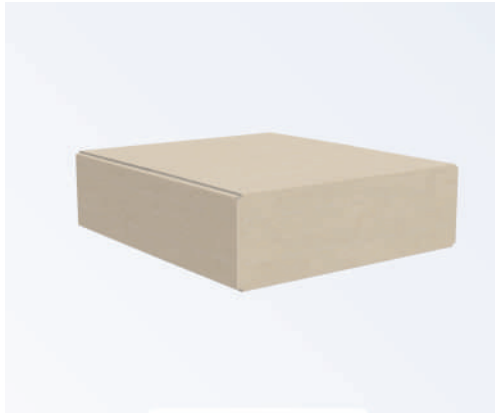


ASSADOR DE CHOURIÇO

PRATO MARGEM

PRATO ONDULADO

	C L A	23 16 7
	C L A	23 26 7
	C L A	30 21 3

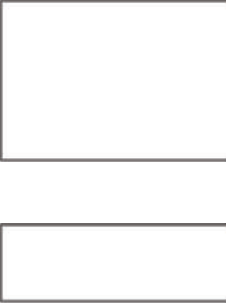
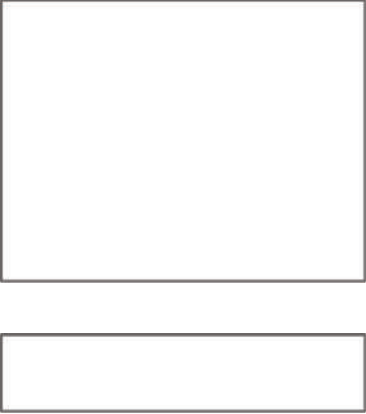


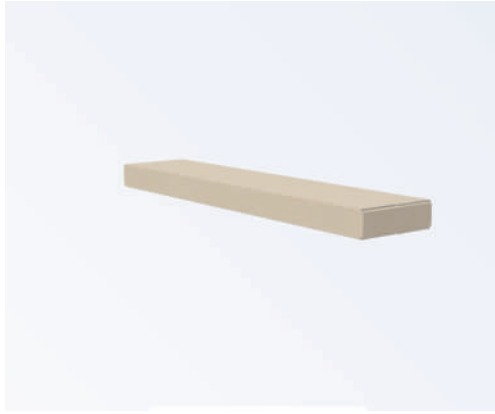
PRATO PARA TIBORNA

PRATO ALTO COM TRONCO DE GRÉS

BASE DE GRÉS COM TAÇAS

COLHER PARA XARÉM

	C L A	30 21 10
	C L A	42 45 15
	C L A	48 37 10
	C L A	50 10 3



Encaixotamento Conjunto

AGRUPANDO AS CAIXAS PARA OPTIMIZAR RECURSOS

Optando pelo mesmo tamanho de caixa para diferentes produtos, poupa-se recursos e facilita a gestão da marca.

Ou seja cada produto segue individualmente na sua caixa existem é tamanhos de caixa comuns aos produtos.

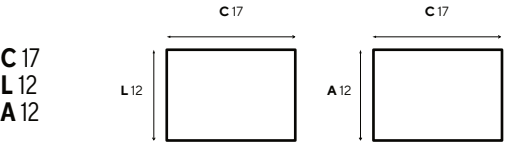
Para os 13 produtos optou-se por 7 diferentes tamanhos de caixa, alguns produtos pela sua especificidade ficam melhores num só tamanho de caixa

PEÇA A CONTER	TAMANHO A			TAMANHO B	TAMANHO C		TAMANHO D		TAMANHO E		TAMANHO F		TAMANHO G
	Tagine rabo de peixe	Copinhos cheirinho	Amolador De facas	Conjunto de espetos	Mini cataplana	Prato ria formosa	Assador de chouriço	Prato margem	Prato ondulado	Prato p/ tiborna	Prato alto c/ tronco De grés	Base de grés c/ taças	Colher p/ xarém
Dimensões <i>cm</i>	C 17			14	20		26		30		50		50
	L 12			3	20		26		21		45		10
	A 12			10	15		15		10		15		3
Acabamento			Envolver a peça na folha de papel	Envolver a peça na folha de papel		Envolver a peça na folha de papel				Envolver a peça na folha de papel			
Nota	Separador entre as peças	Todos os copinhos têm que estar individualment e embrulhados	Metade do tamanho da caixa anterior		Separador entre as peças		Os palitos terão que ser colocados num saco conjunto		Envolver a peça na folha de papel		Todos as tacas têm que estar individualment e embrulhados	Pode ser utilizado um Envelope com estas dimensões como alternativa	
Proteção extra	importante enchimento para proteger o interior da caixa Talvez uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos			Segurar o papel com adesivo	importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos	importante enchimento para proteger o interior da caixa		importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos	Necessária caixa para a peça cerâmica	2 caixas interiores	importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos		

CAIXA	TAMANHO A			TAMANHO B	TAMANHO C		TAMANHO D		TAMANHO E		TAMANHO F		TAMANHO G
Peça	Tagine rabo de peixe	Copinhos cheirinho	Amolador de facas	Conjunto de espetos	Mini cataplana	Prato ria formosa	Assador de chouriço	Prato margem	Prato ondulado	Prato p/ tiborna	Prato alto c/ tronco de grés	Base de grés c/ taças	Colher p/ xarém
Dimensões	C 17 x L 12 x A 12cm			C 14xL 3xA 10cm	C 20xL 20xA 15cm		C 23xL 26xA 6cm		C 30xL 21xA 10cm		C50xL 45xA 15cm		C 50xL 10xA 3cm

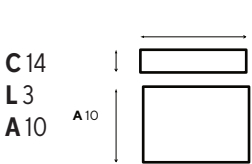
TAMANHO A:

Tagine rabo de peixe/amolador de facas/copinhos cheirinho



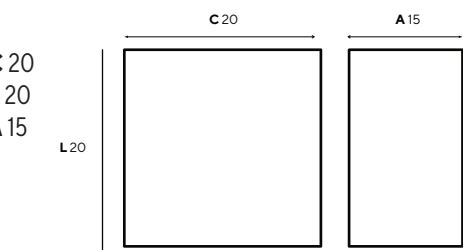
TAMANHO B:

Conjunto de espetos



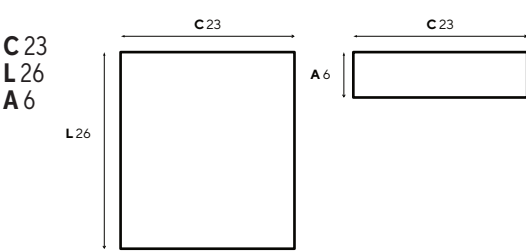
TAMANHO C:

Mini Cataplana/Prato Ria Formosa



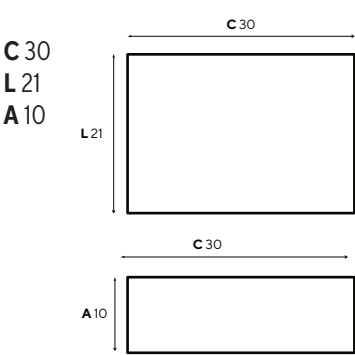
TAMANHO D:

Assador de chouriço/ Prato Margem



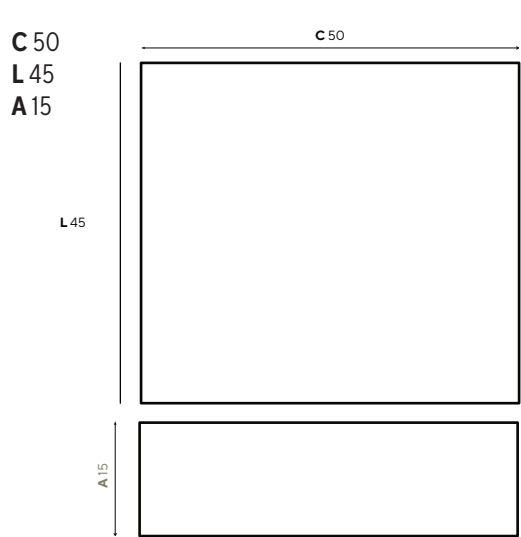
TAMANHO E:

Prato ondulado/ Prato para tiborna



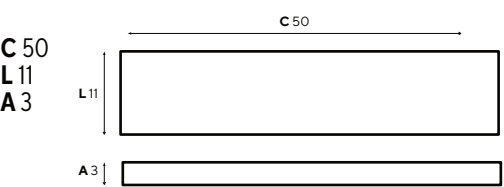
TAMANHO F:

Prato alto com tronco de grés/ Base de grés com taças



TAMANHO G:

Colher Para xarém

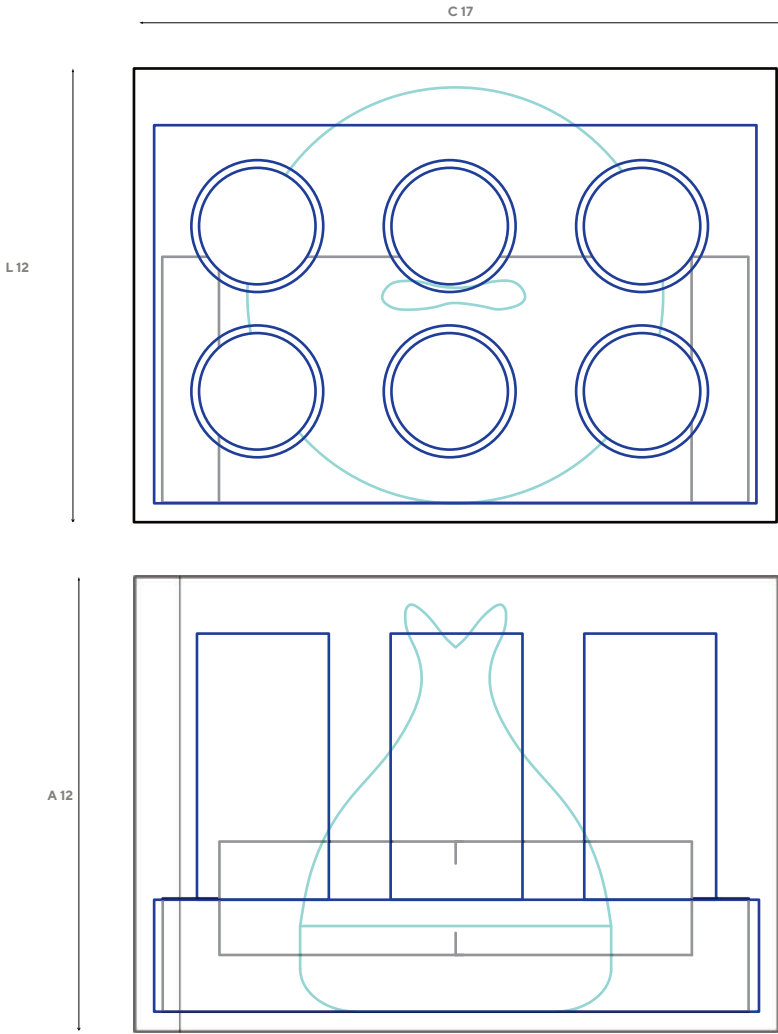


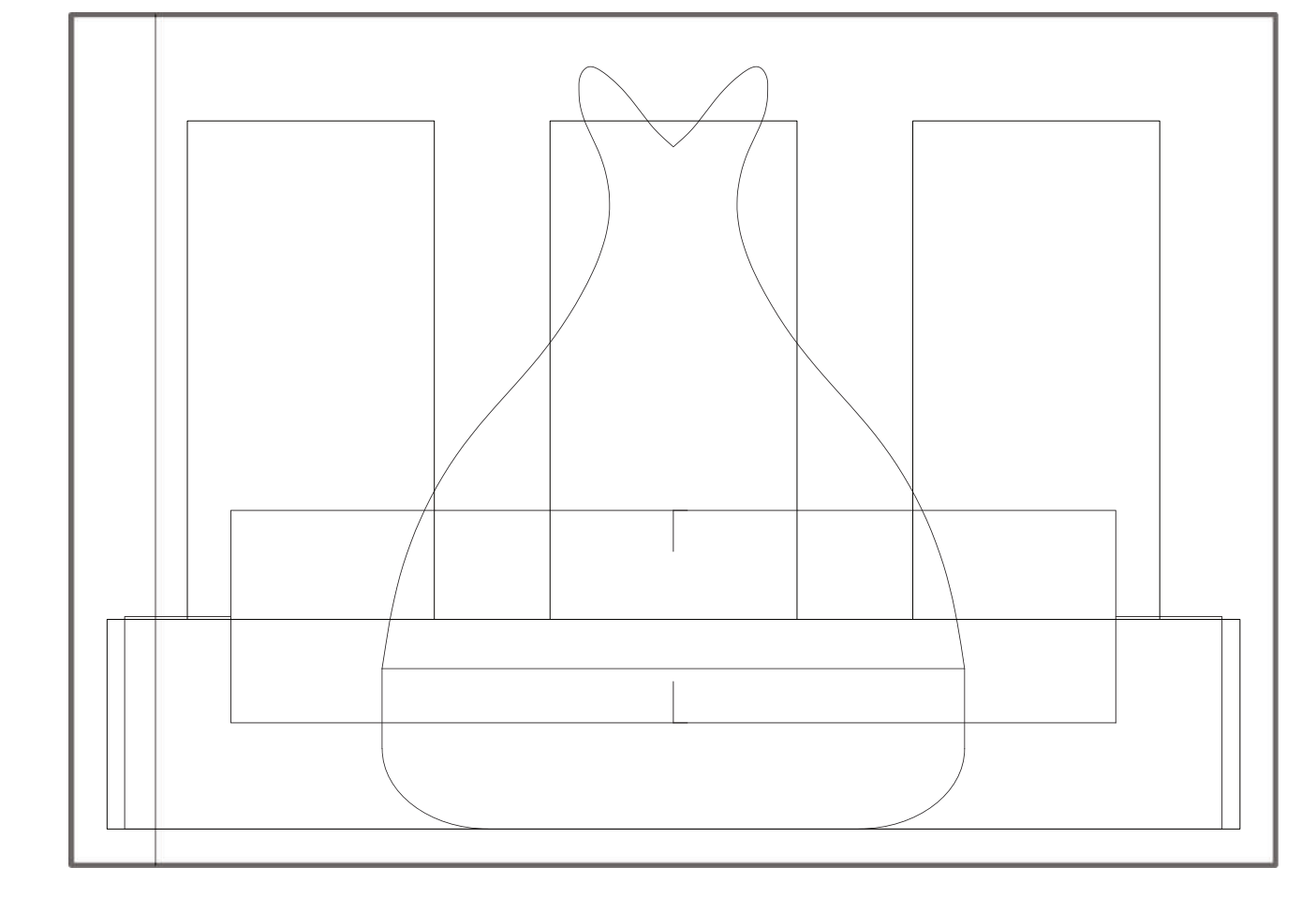
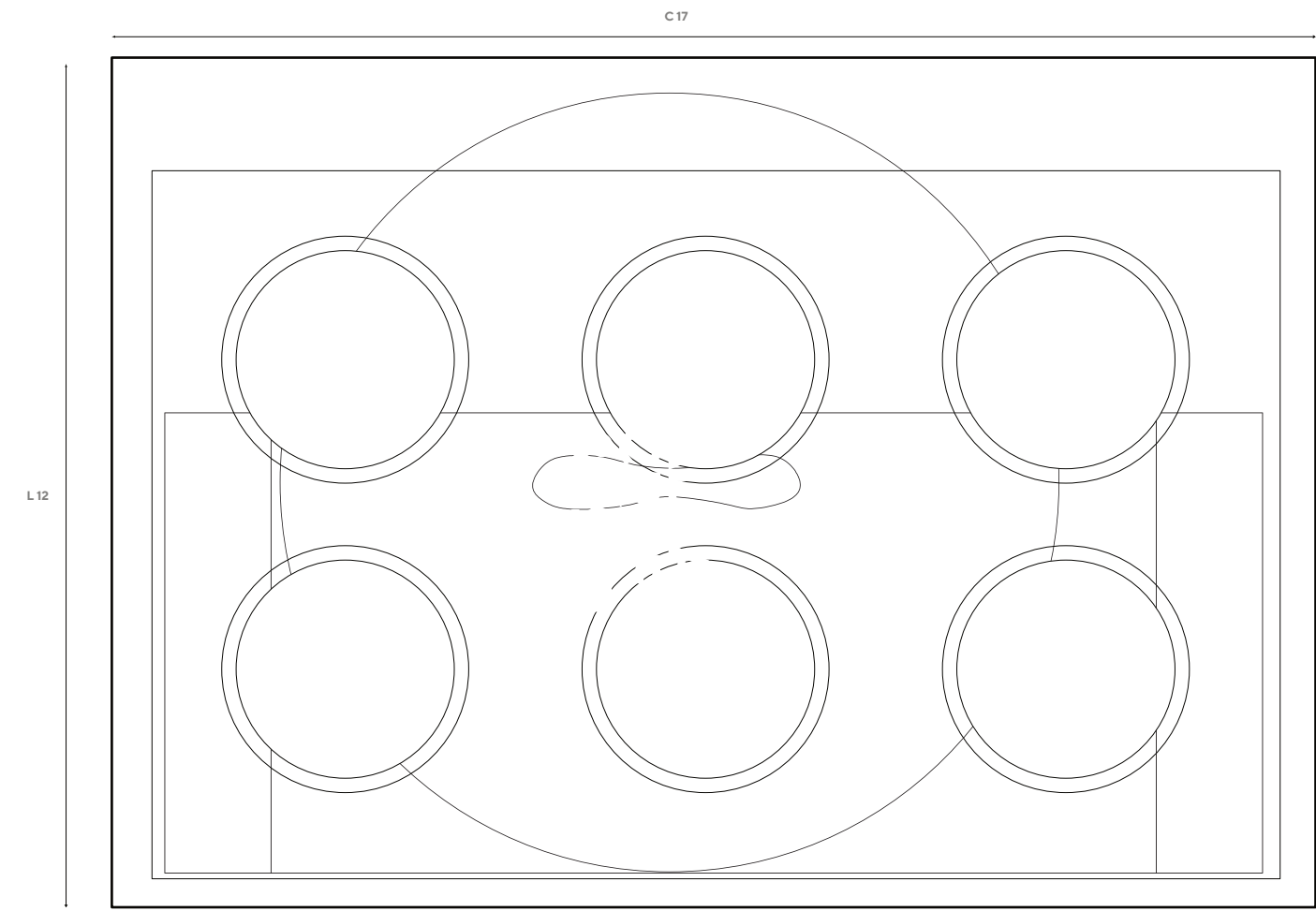
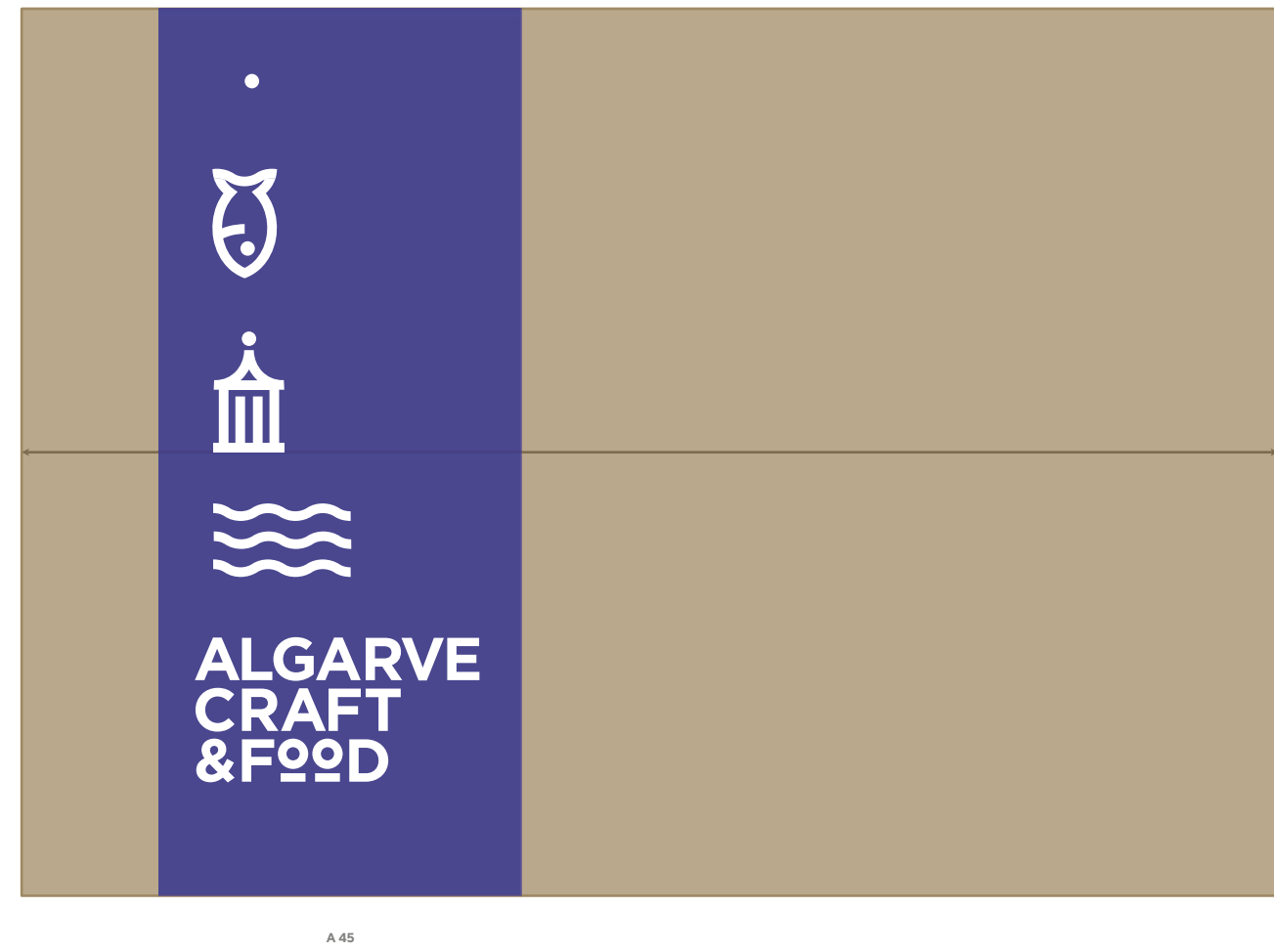
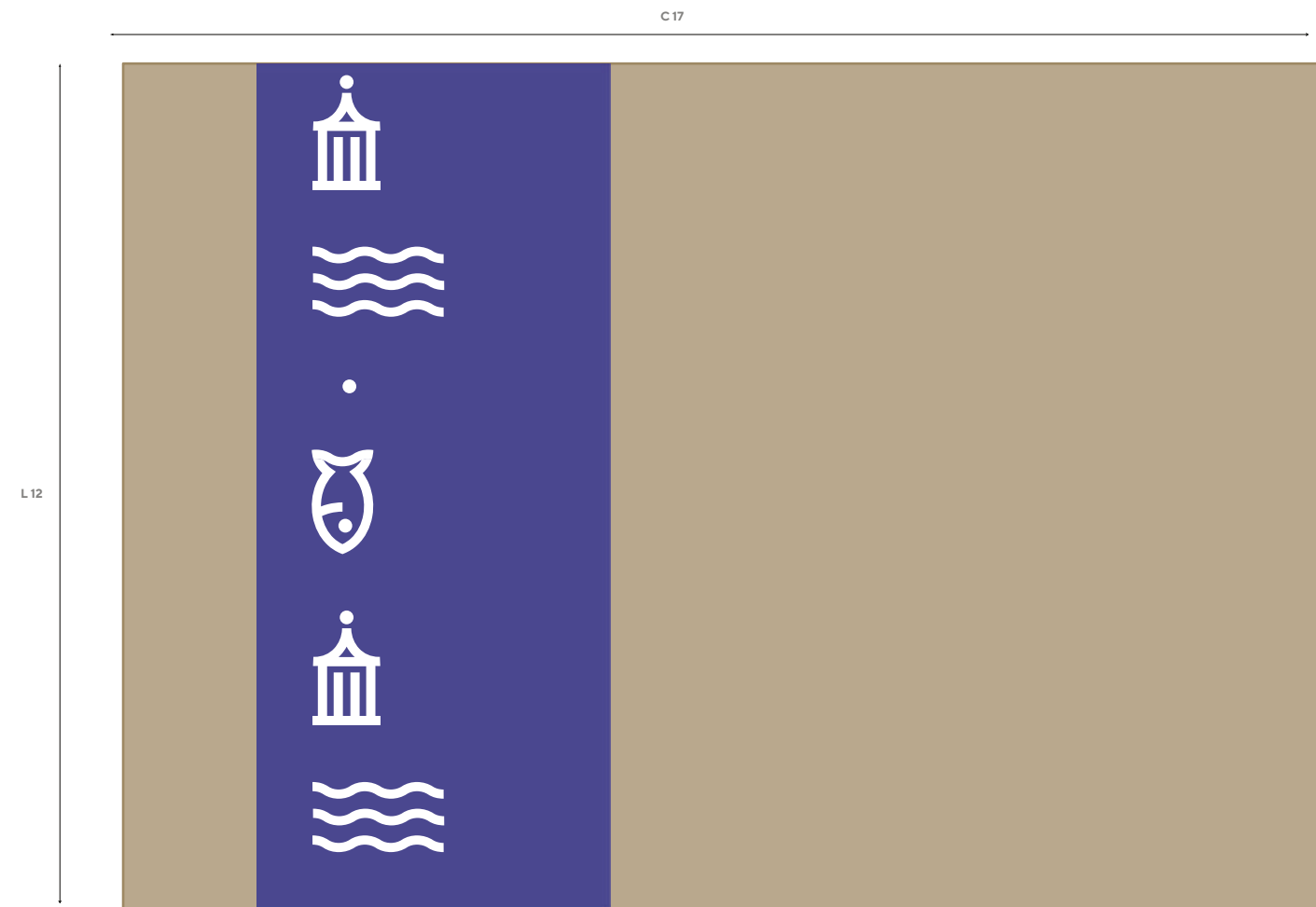
TAMANHO A: Tagine rabo de peixe/amolador de facas/copinhos cheirinho

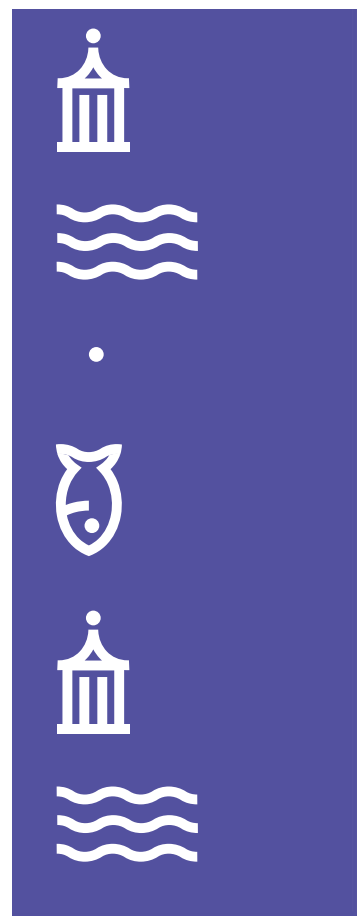
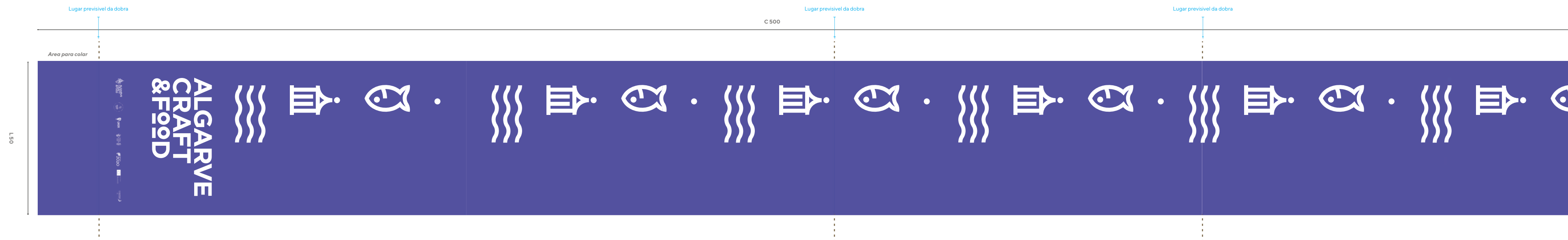


TAMANHO A			
CONTENTOR DAS PEÇA	TAGINE RABO DE PEIXE	COPINHOS CHEIRINHO	AMOLADOR DE FACAS
C	17		
L	12		
Dimensões cm A	12		
Acabamento			Envolver a peça na folha de papel
Nota	Separador entre as peças	Todos os copinhos têm que estar individualmente embrulhados	Metade do tamanho da caixa anterior
Proteção extra	importante enchimento para proteger o interior da caixa Talvez uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos		

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS				
Peça		TAGINE RABO DE PEIXE	AMOLADOR DE FACAS	COPINHOS CHEIRINHO
Dimensões mm	C		155	160
	L	110 D (Ø)	65	75
	A	90	45	100
Peso g		540	570	350
Nº peças		2	2	7
Peças soltas	S	✓		✓
	n		✓	
Materiais		cerâmica	Pedra de grás, madeira	Cerâmica,madeira
Grau de fragilidade		alto	baixo	alto
Notas				





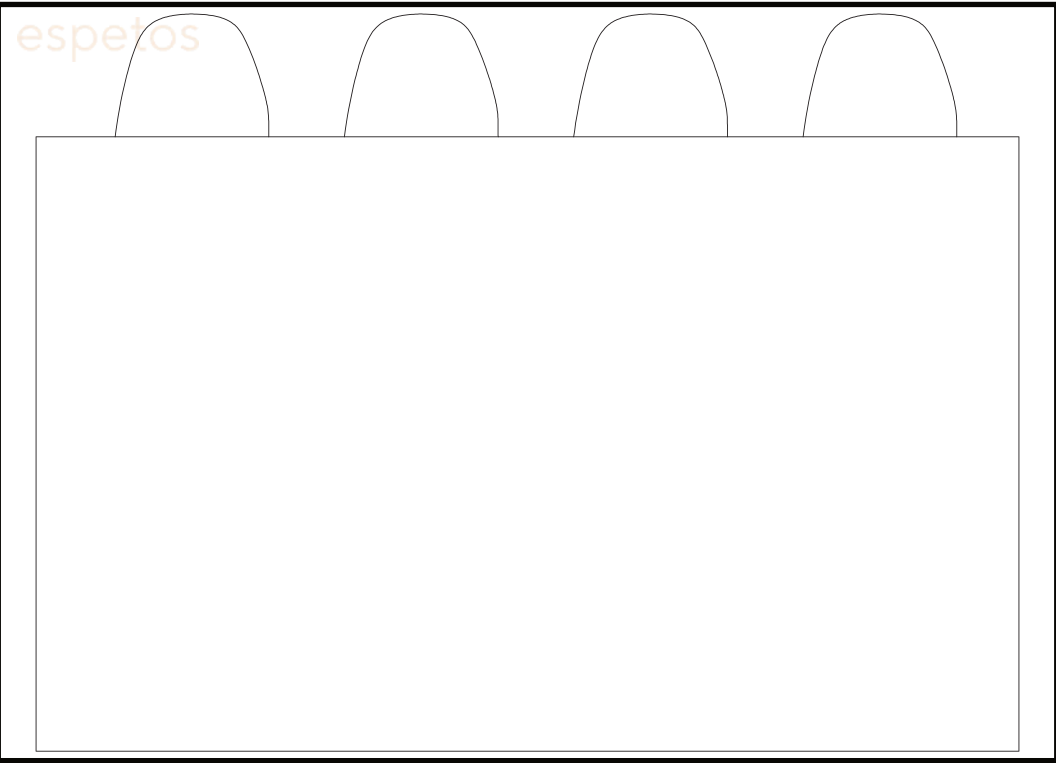
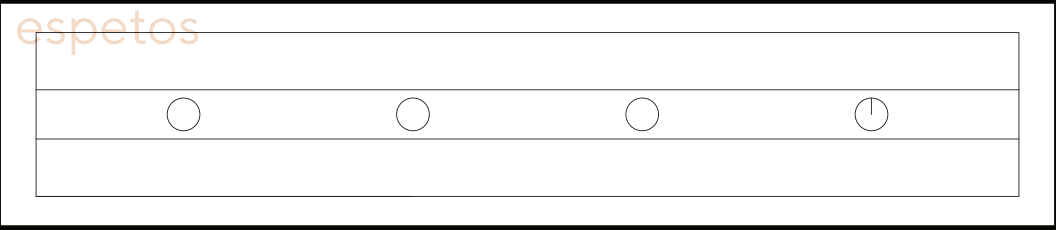


TAMANHO B: Conjunto de espetos



TAMANHO B		
CONTENITOR DAS PEÇA	Conjunto de espetos	
Dimensões <i>cm</i>	C	14
	L	3
	A	10
Acabamento	Envolver a peça na folha de papel	
Nota		
Proteção extra	Segurar o papel com adesivo	

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS		
		Peça CONJUNTO DE ESPETOS
Dimensões <i>cm</i>	C	13
	L	2
	A	9
Peso <i>g</i>		210
Nº peças		7
Peças soltas	s	✓
	n	
Materiais		Cobre, madeira
Grau de fragilidade		pouca
Notas		

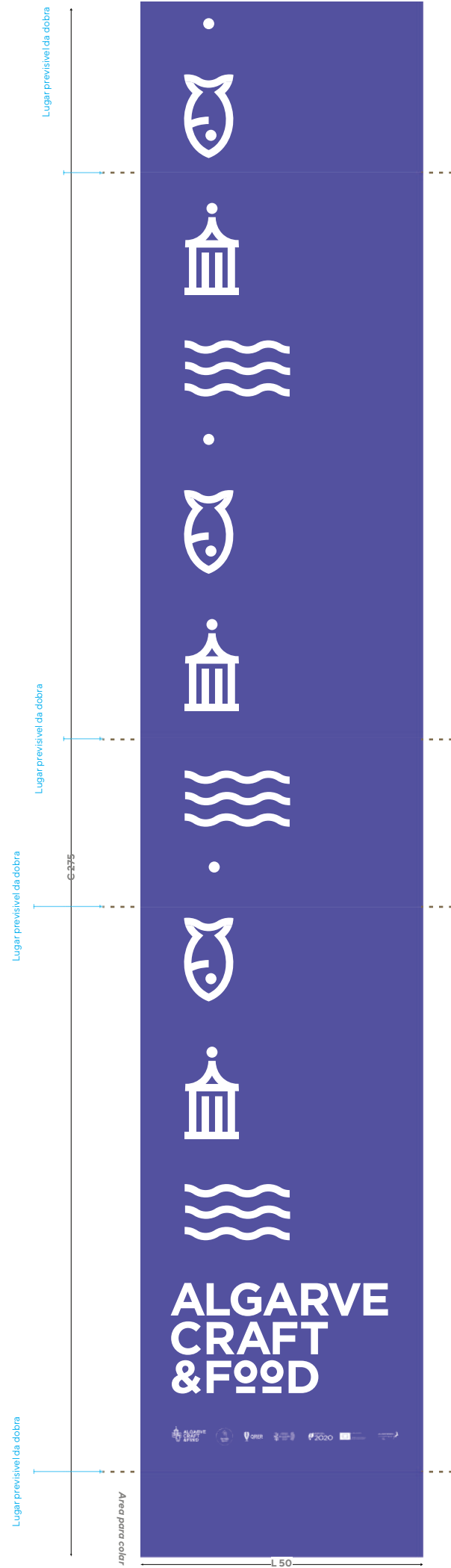
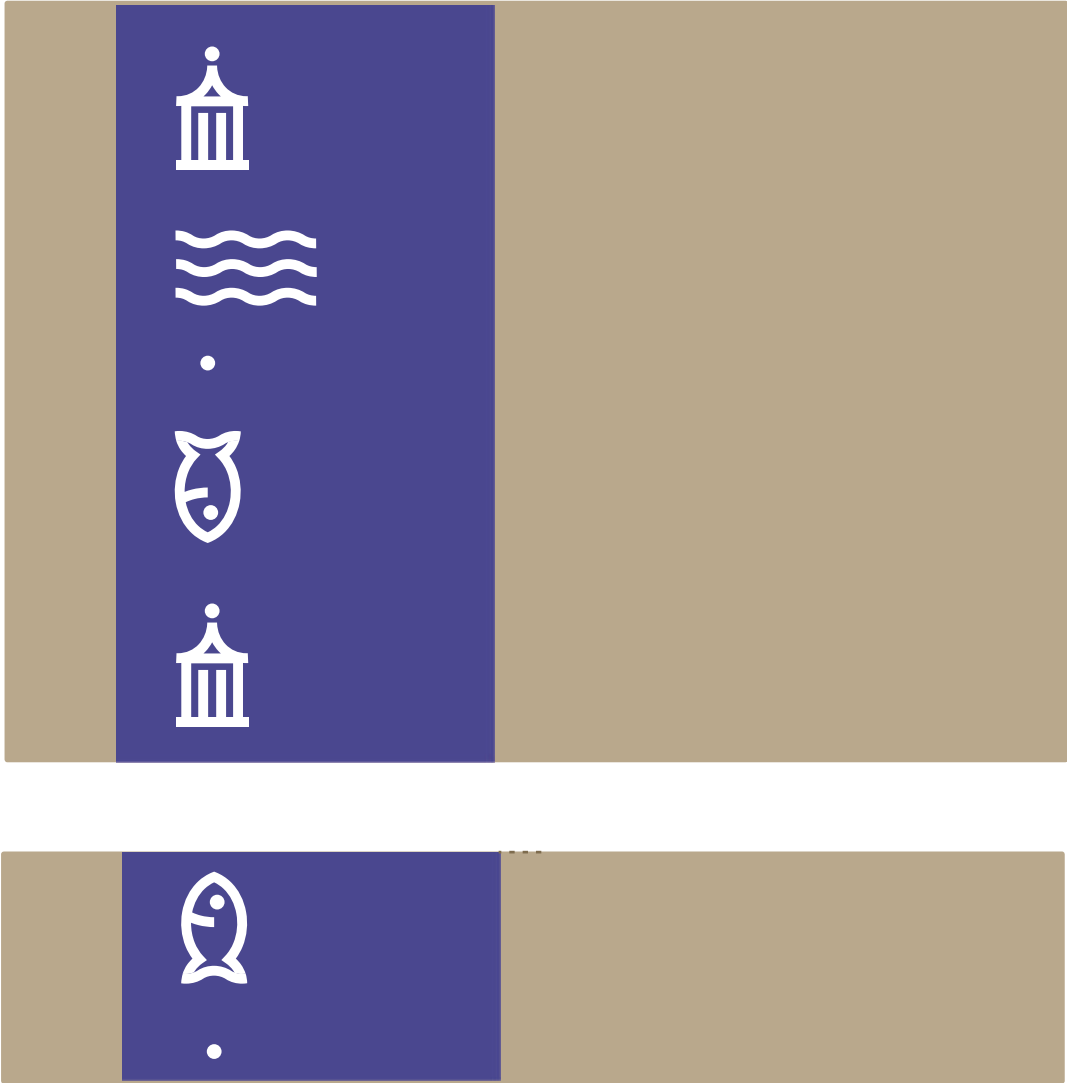




L3

A10

C13



Lugar previsto da obra

Lugar previsto da obra

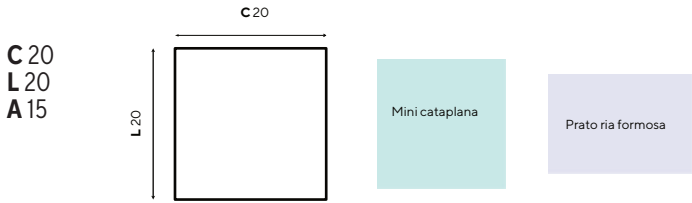
Lugar previsto da obra

Lugar previsto da obra

Área para colar

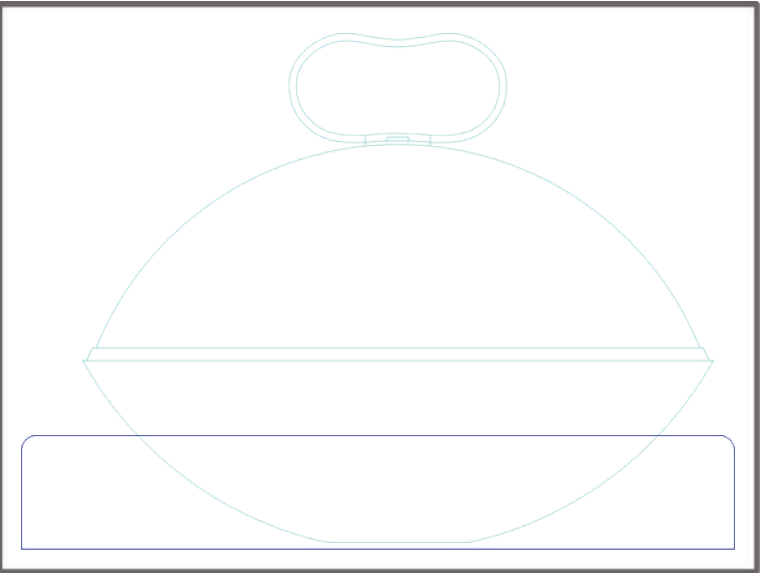
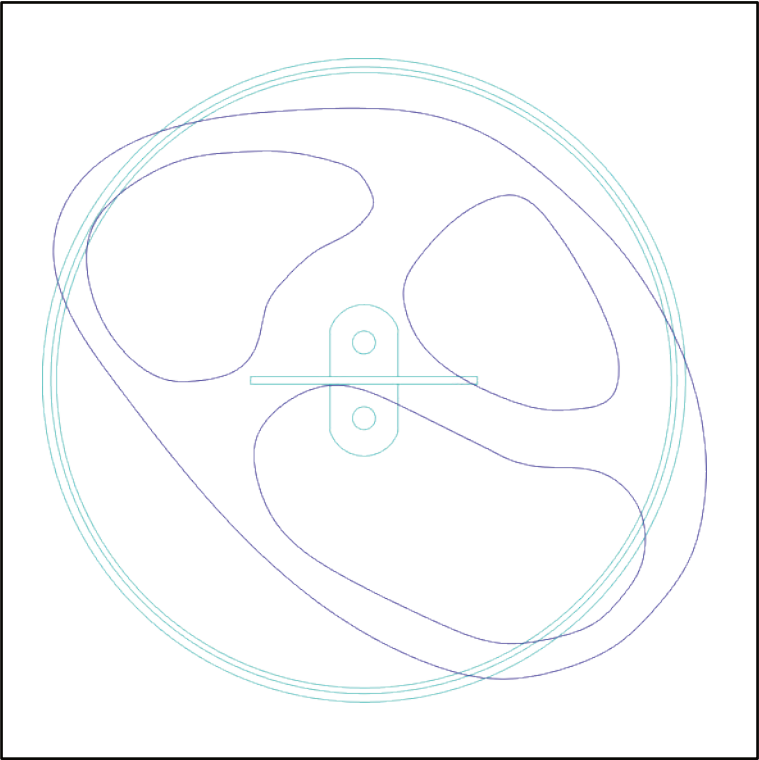
L50

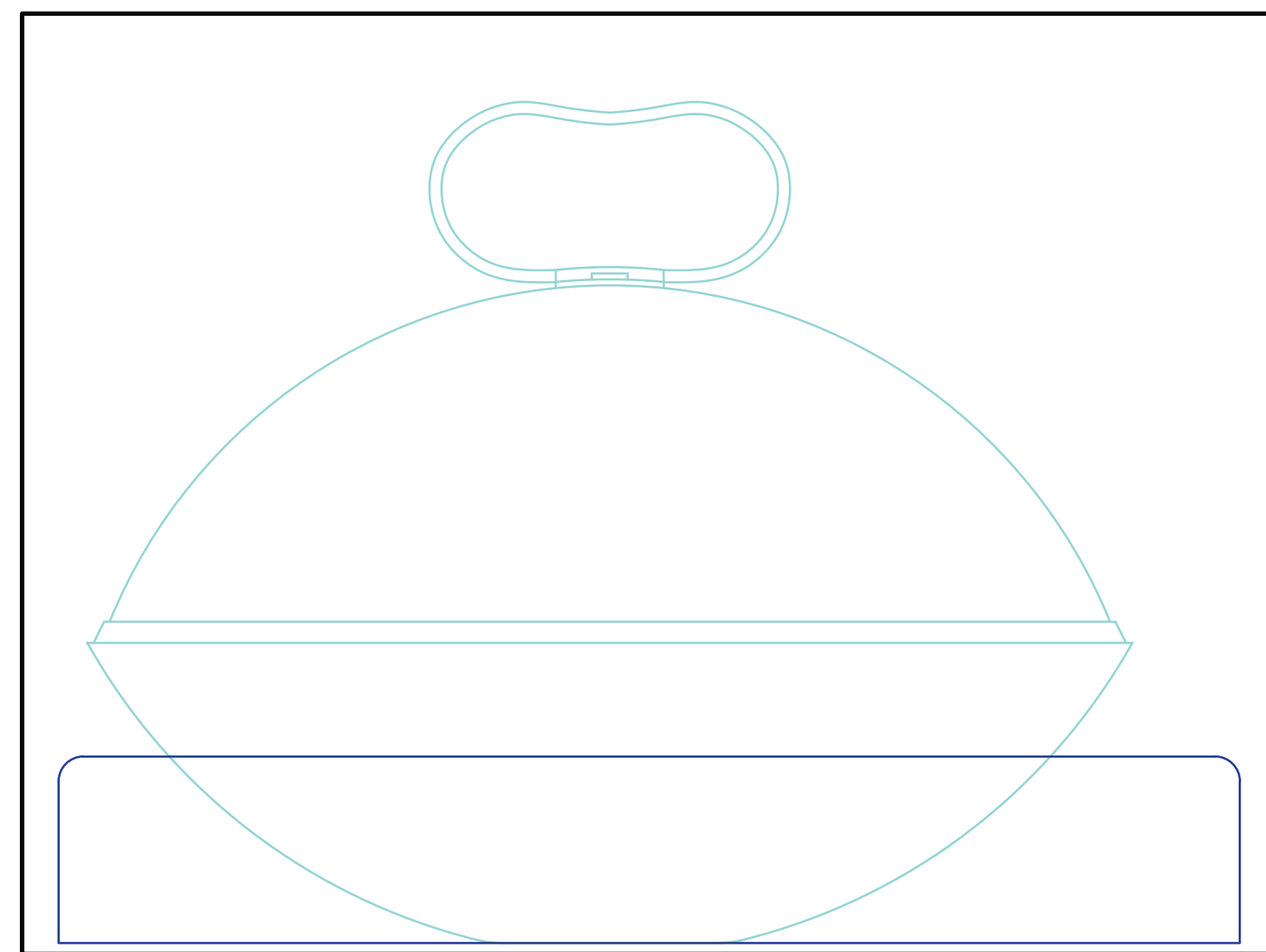
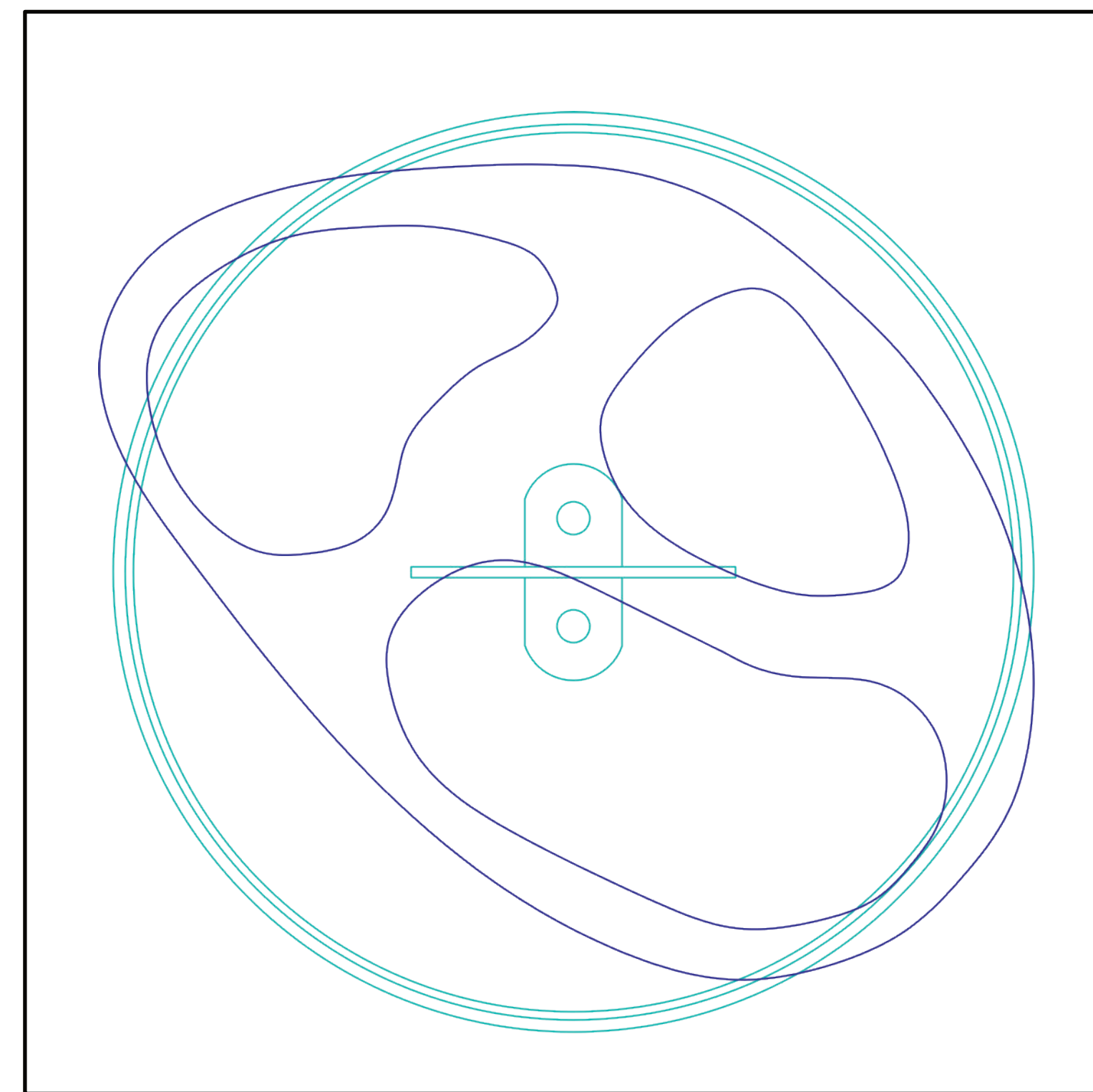
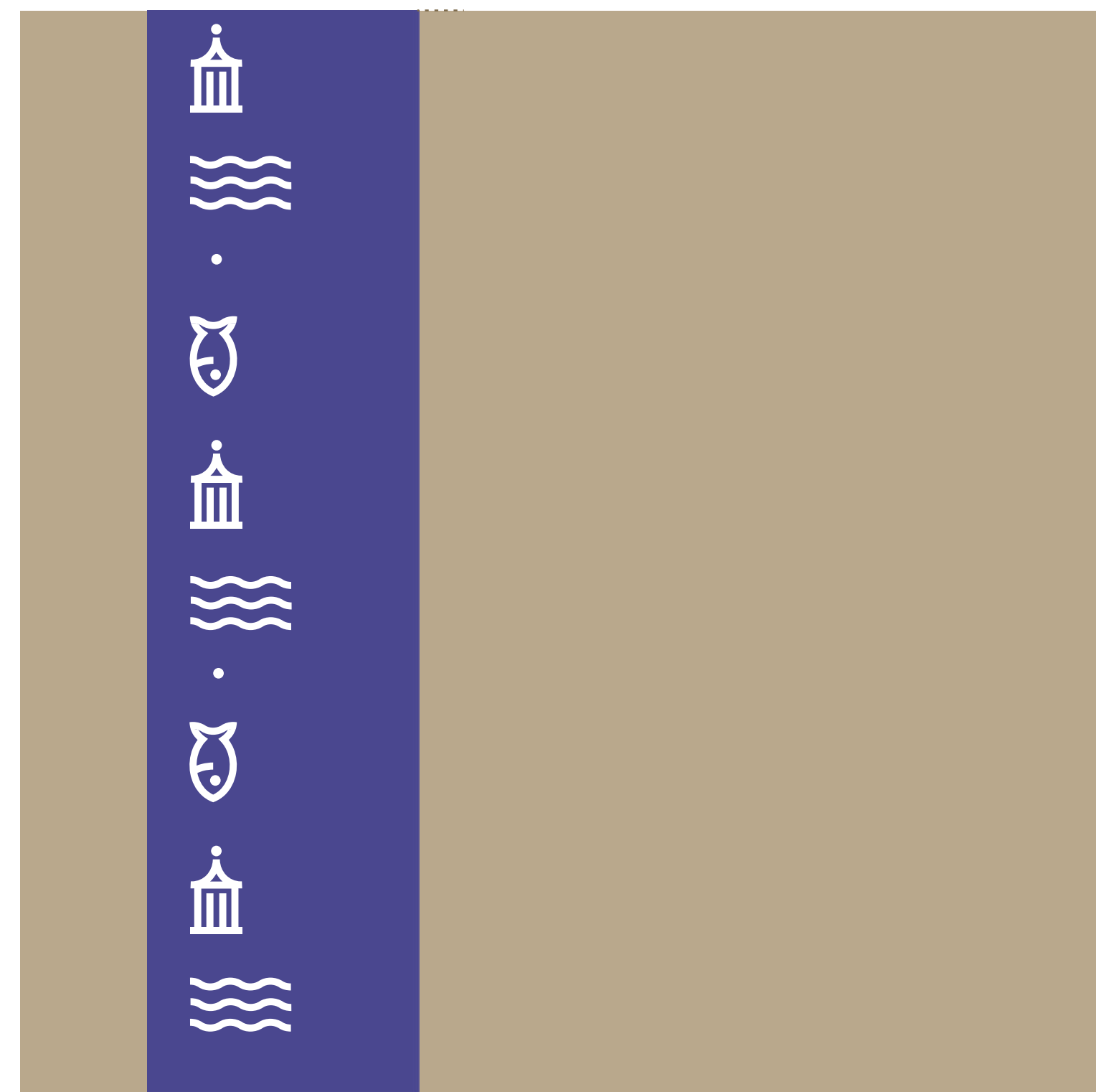
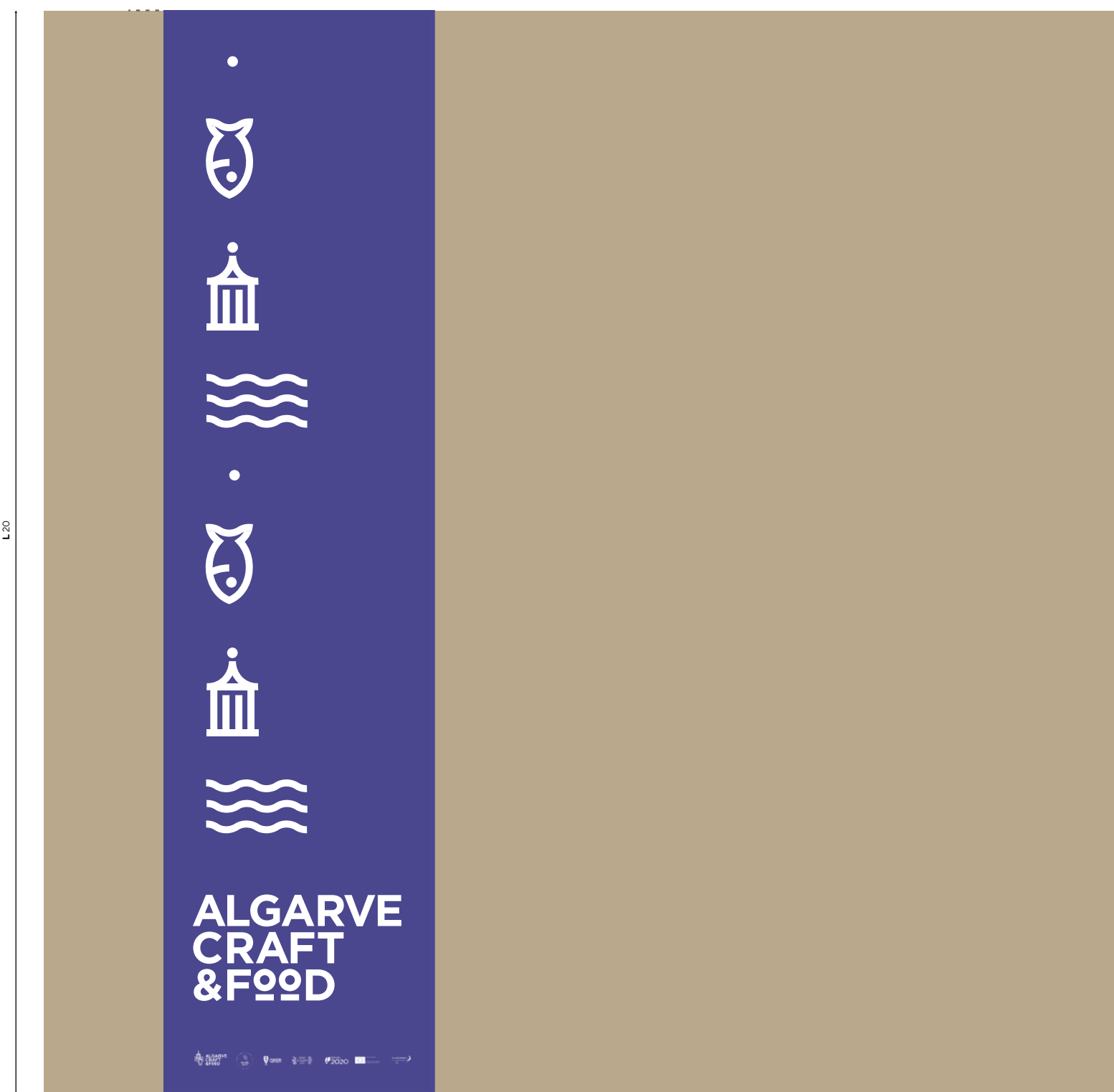
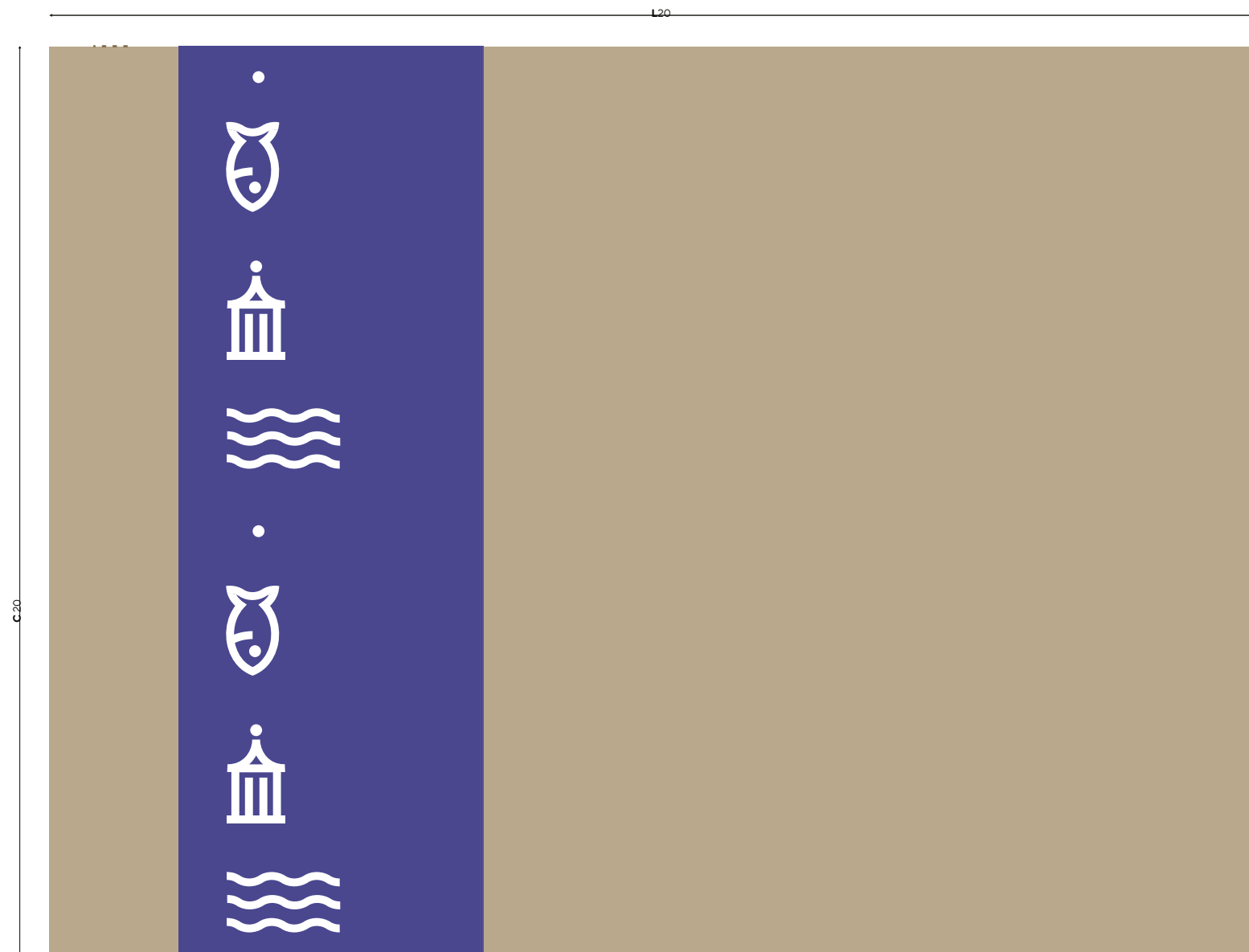
TAMANHO C: Mini Cataplana/Prato Ria Formosa



TAMANHO C		
CONTENDOR DAS PEÇA	Mini cataplana	Prato ria formosa
Dimensões <i>cm</i>	C	20
	L	20
	A	15
Acabamento	Envolver a peça na folha de papel	
Nota	Separador entre as peças	
Proteção extra	mportante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos	importante enchimento para proteger o interior da caixa

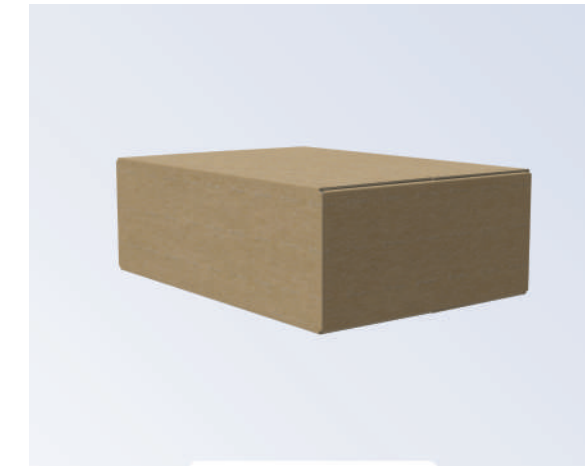
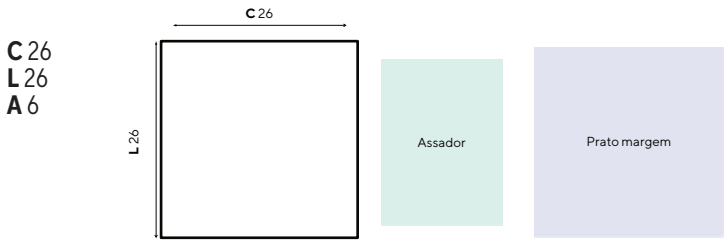
ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS			
Peça		MINI CATAPLANA	PRATO RIA FORMOSA
Dimensões <i>mm</i>	C		190
	L	174 D (Ø)	130
	A	140	30
Peso <i>g</i>		680	460
Nº peças		2	1
Peças soltas	s	✓	
	n		✓
Materiais		Cobre, cerâmica	Cerâmica
Grau de fragilidade		alto	alto
Notas			





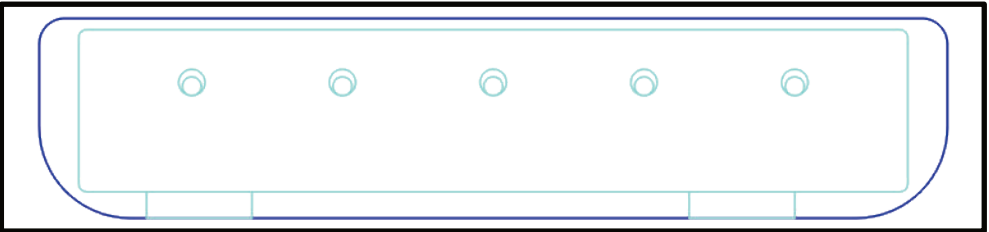
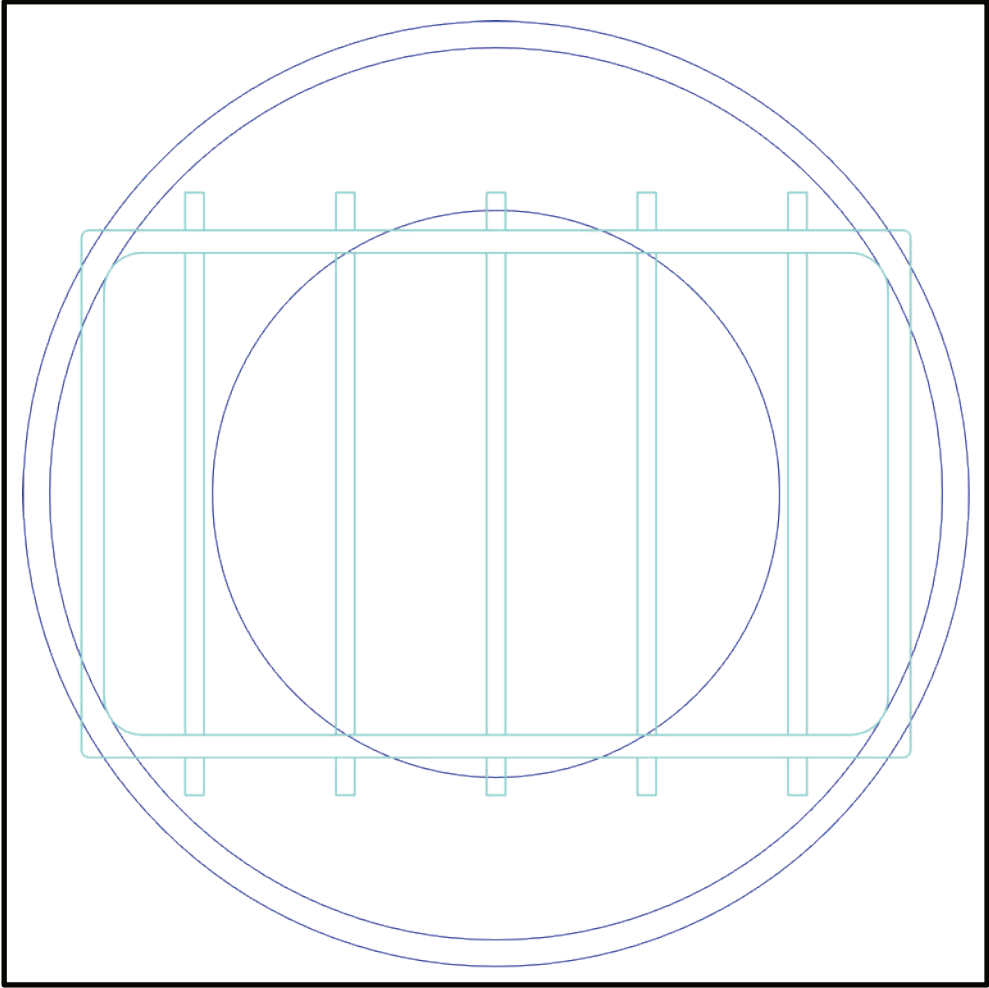


TAMANHO D: Assador de chouriço/ Prato Margem

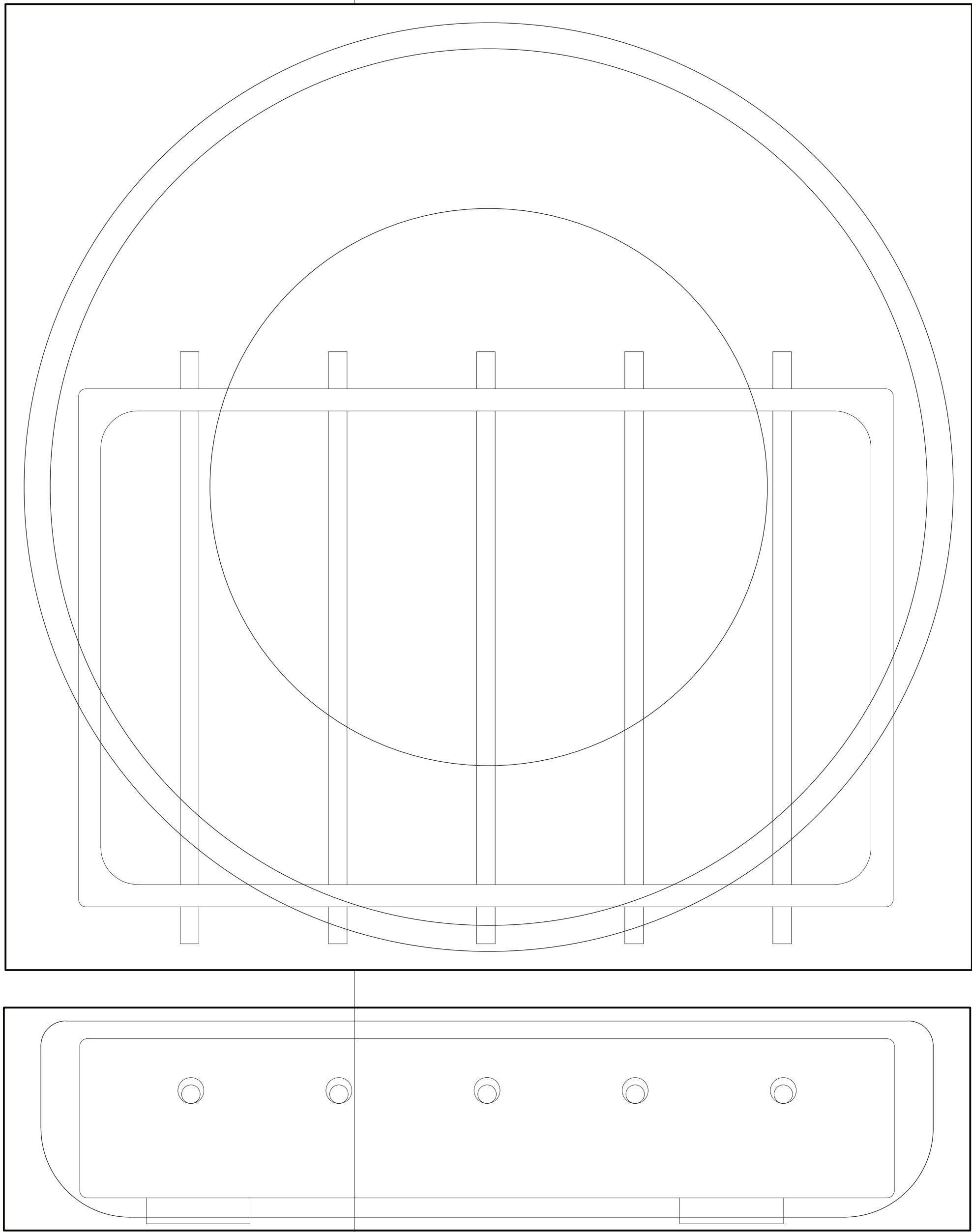
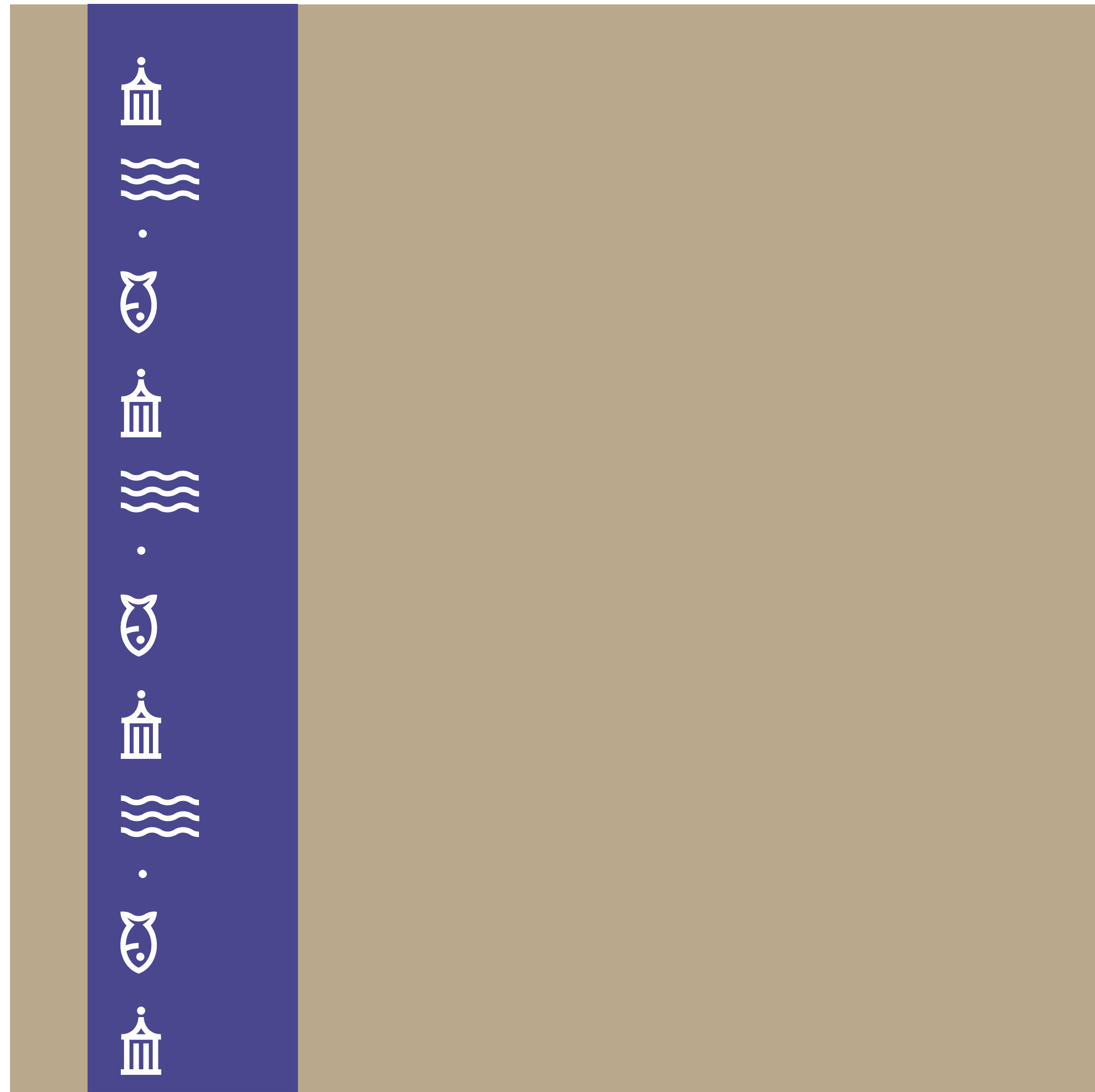
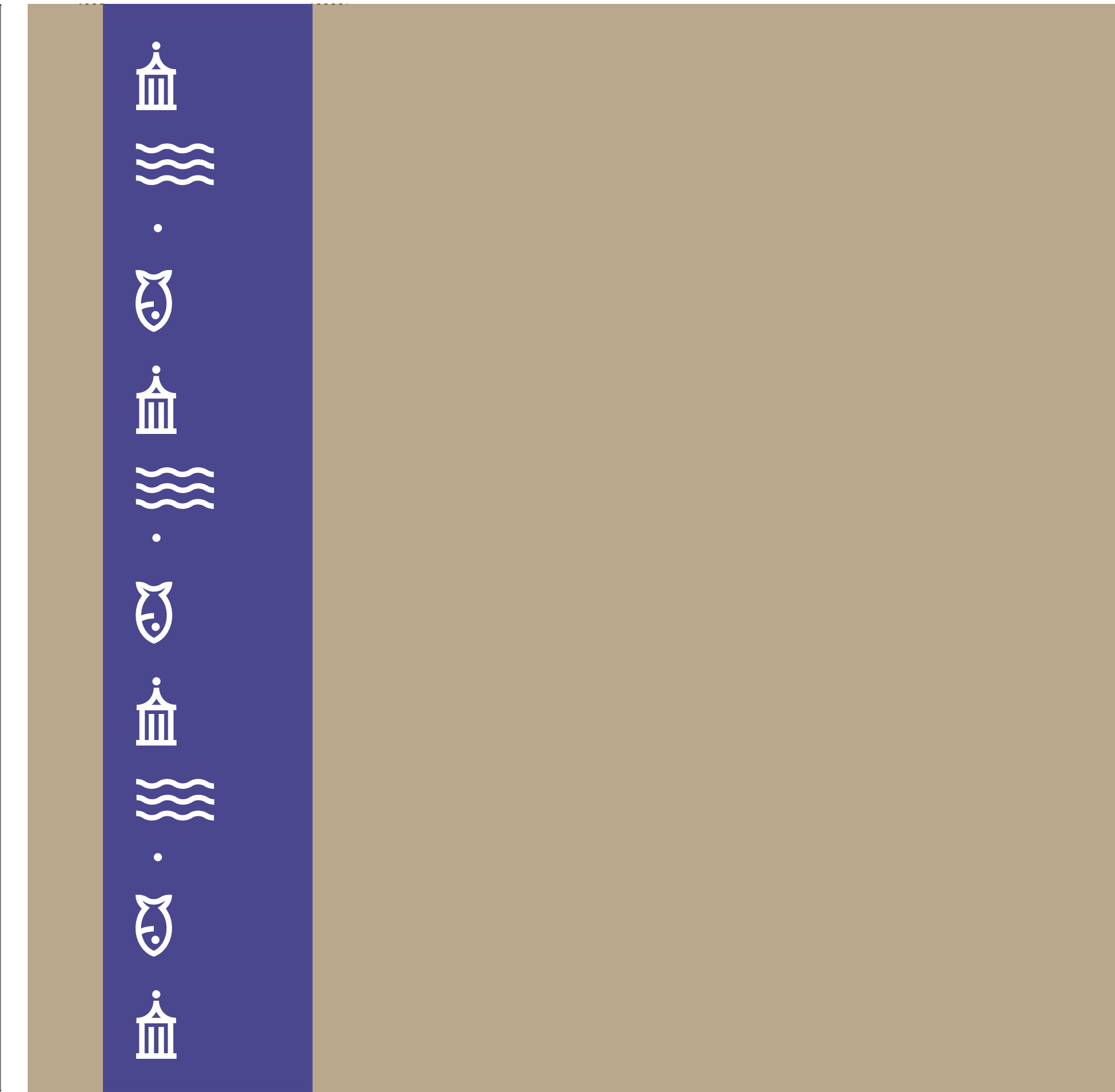


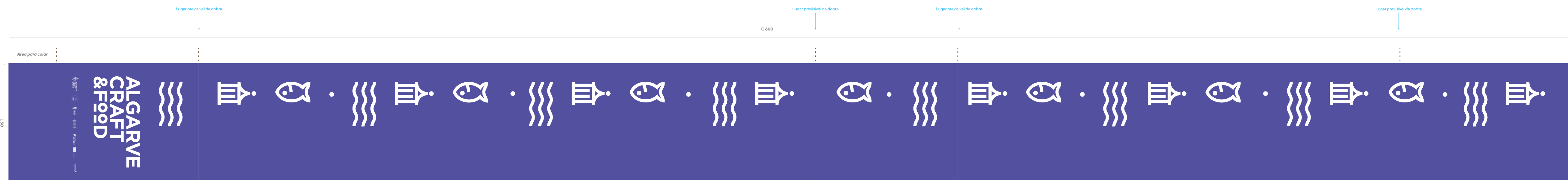
TAMANHO D			
CONTENTOR DAS PEÇA		Assador de chouriço	Prato margem
Dimensões <i>cm</i>	C	26	
	L	26	
	A	6	
Acabamento			Envolver a peça na folha de papel
Nota	Os palitos terão que ser colocados num saco conjunto		
Proteção extra			importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS			
		Peça	
		ASSADOR DE CHOURIÇO	PRATO MARGEM
Dimensões <i>cm</i>	C	22	25
	L	16	25
	A	5	5,5
Peso <i>g</i>		1100	550
Nº peças		6	1
Peças soltas	s	✓	
	n		✓
Materiais		Cobre, cerâmica	Cerâmica
Grau de fragilidade		alto	alto
Notas			

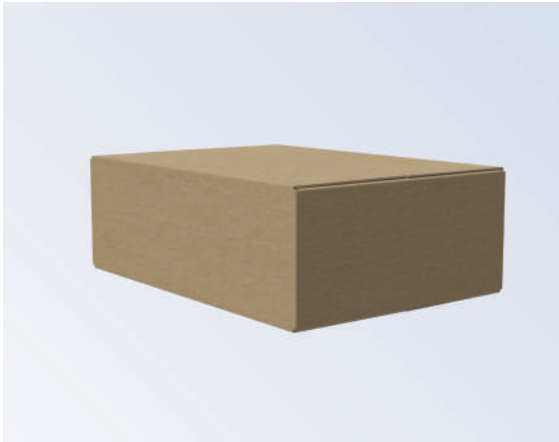
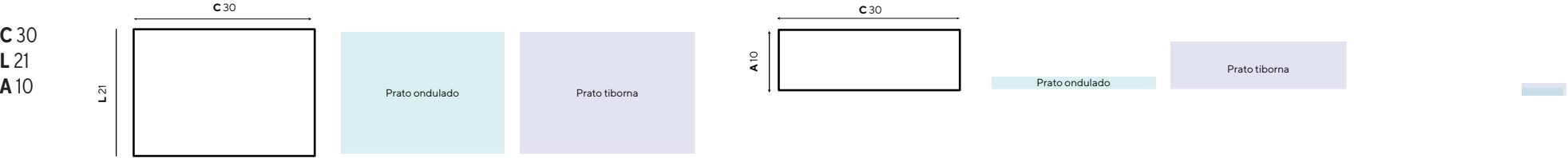


C 26



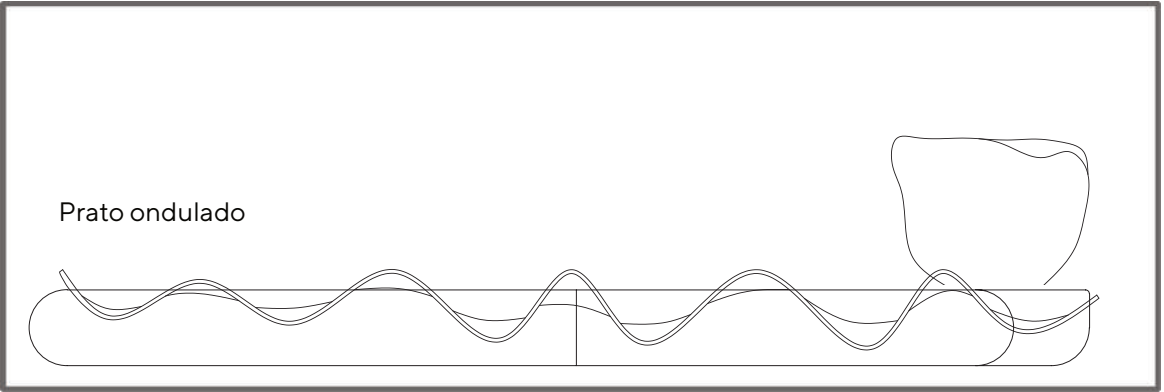
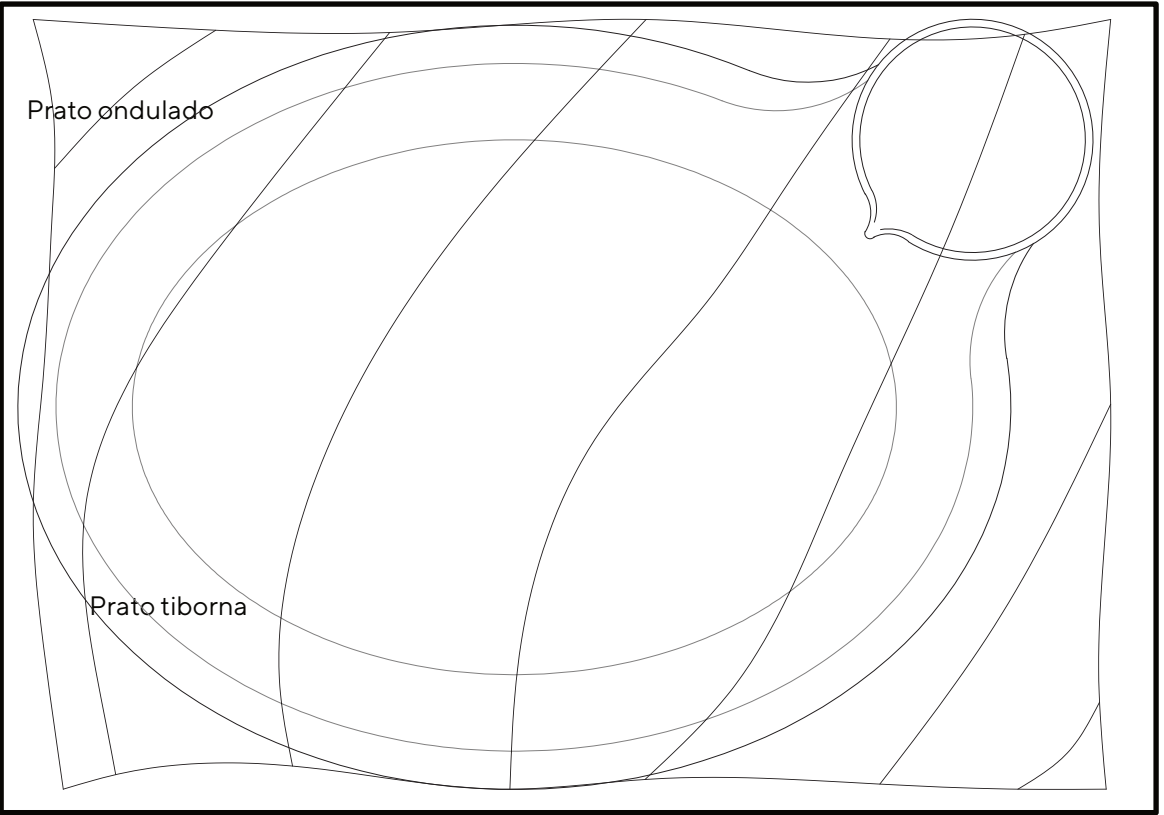


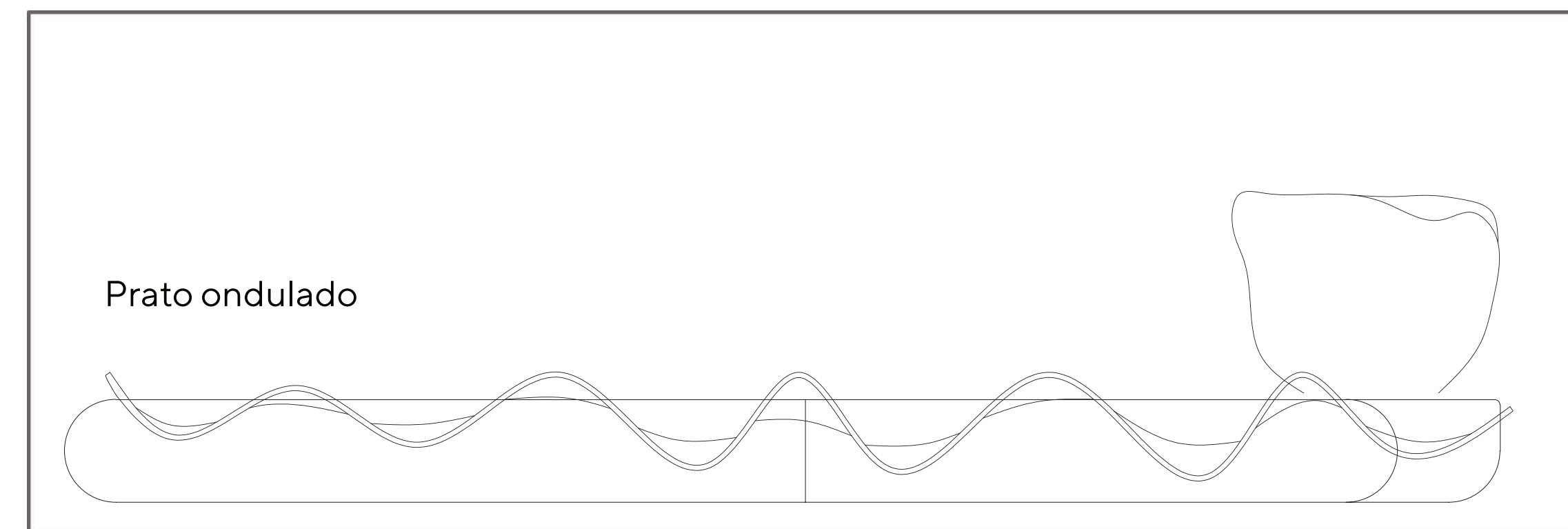
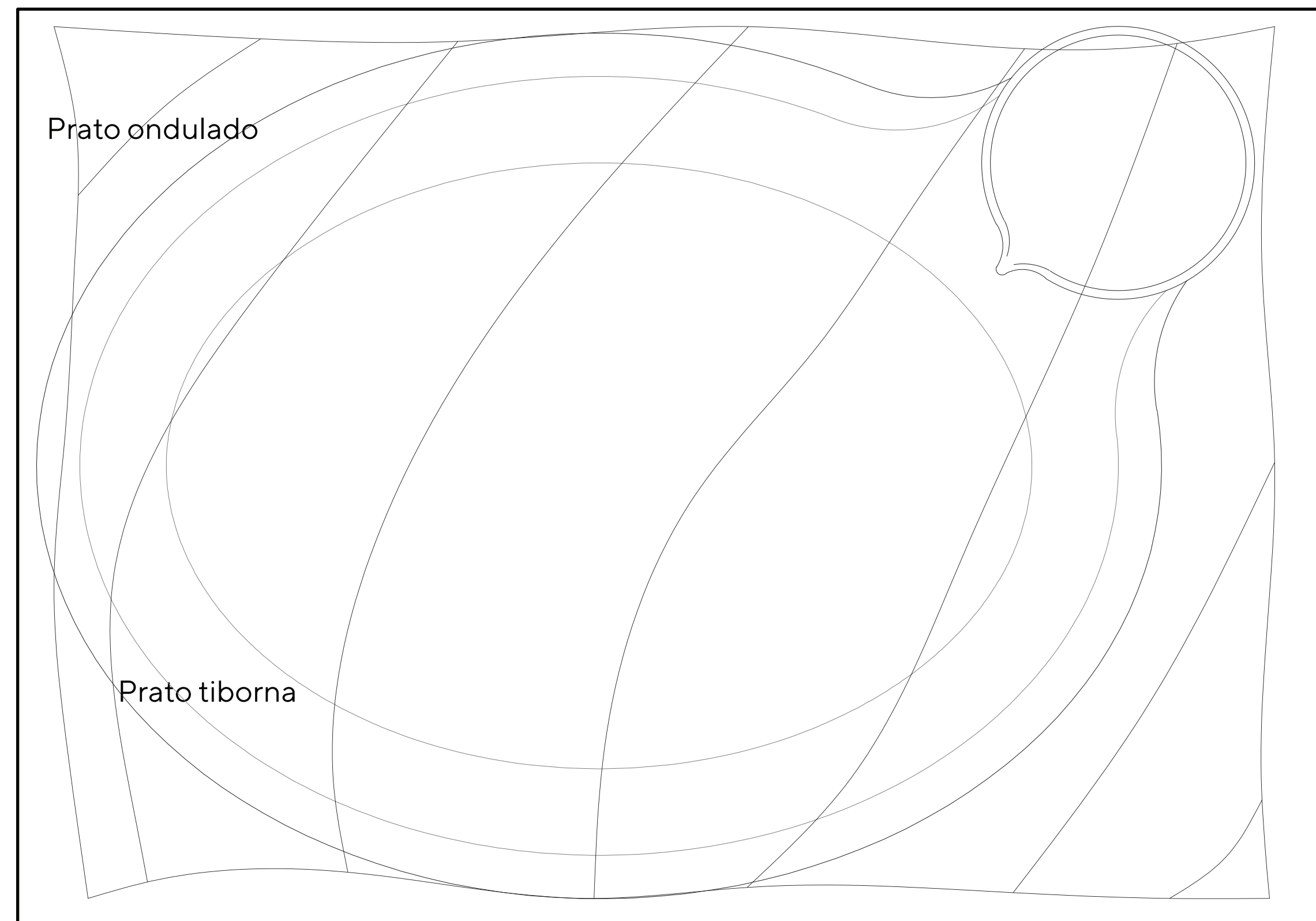
TAMANHO E: Prato ondulado/ Prato para tiborna

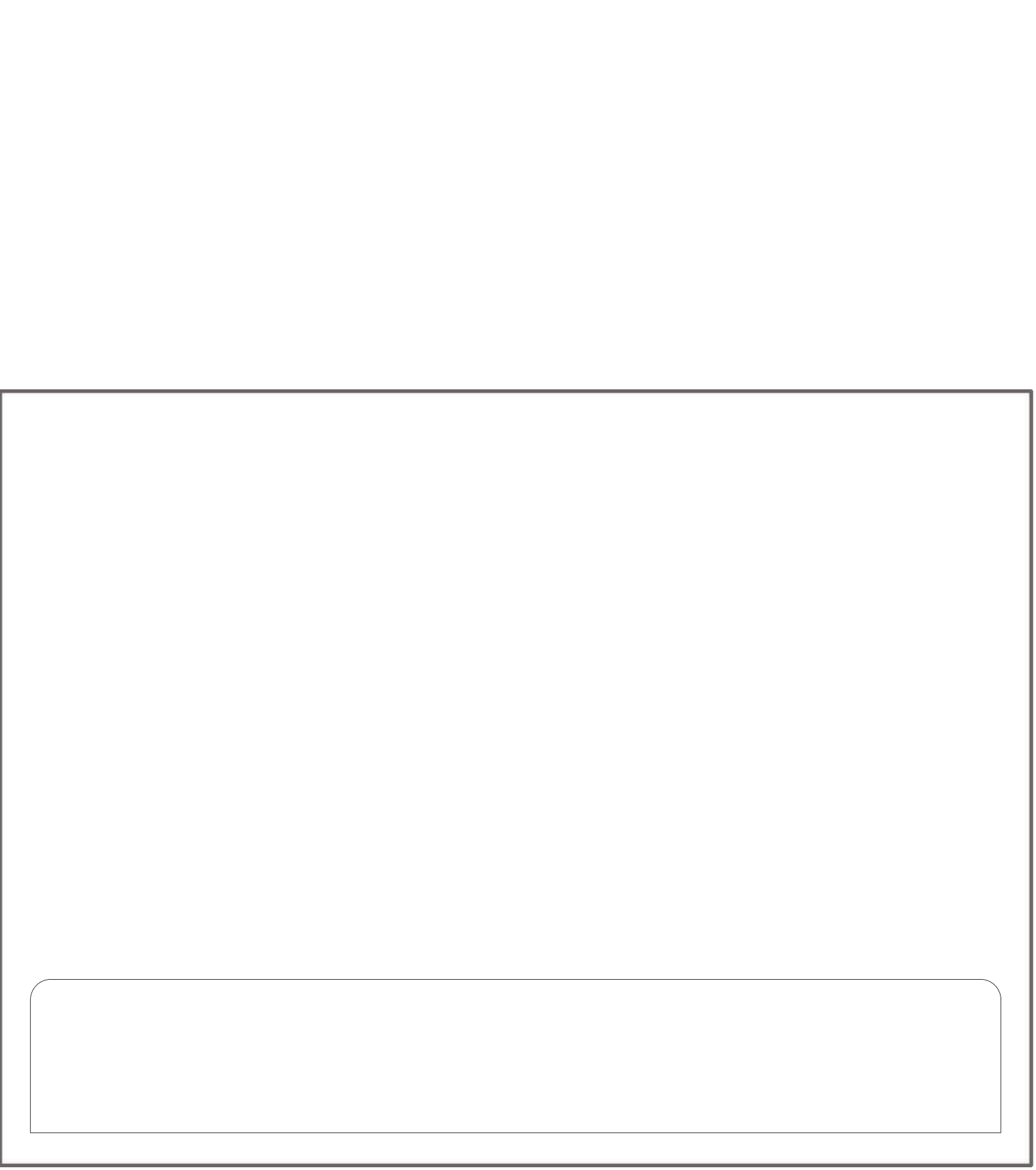
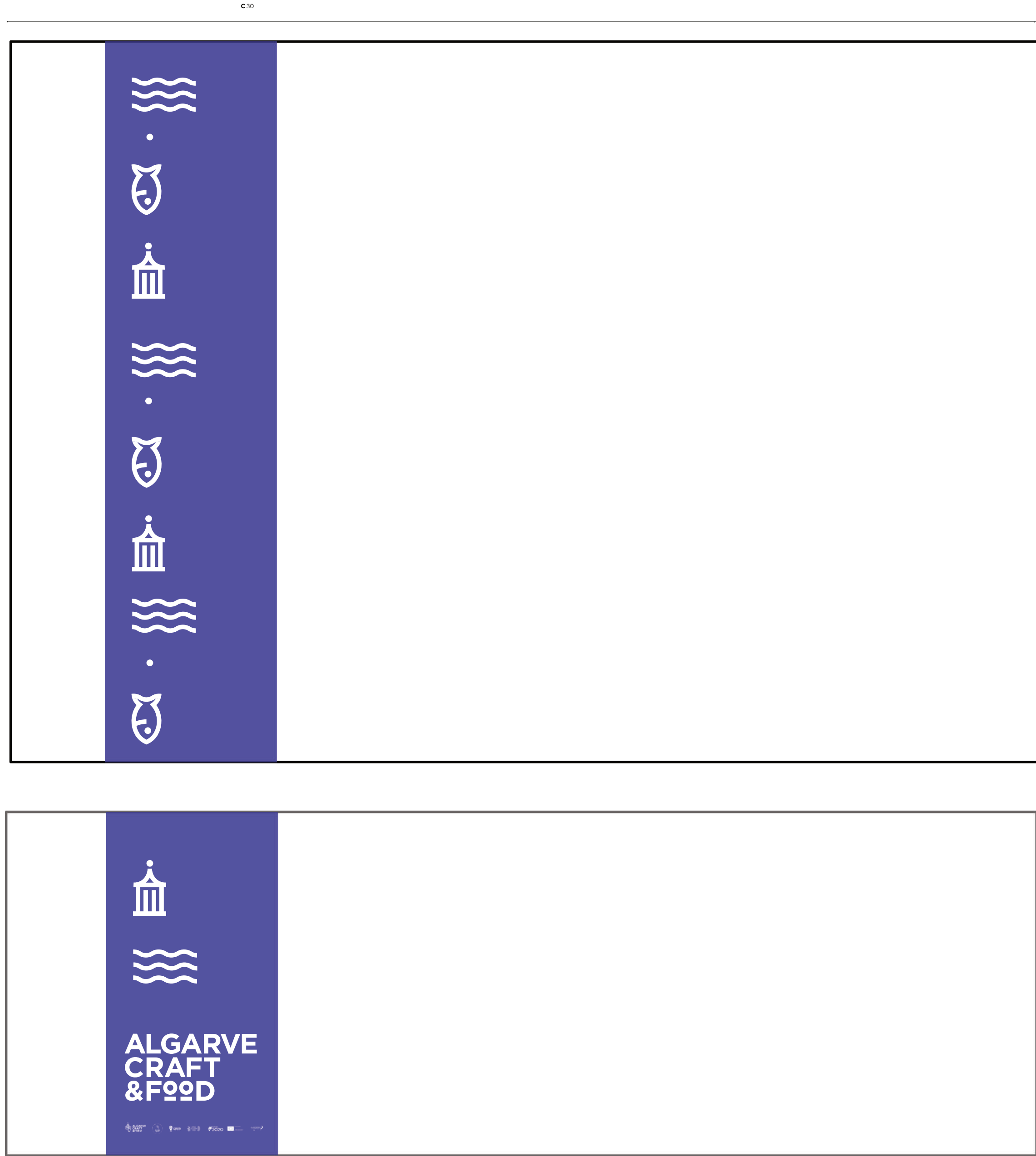


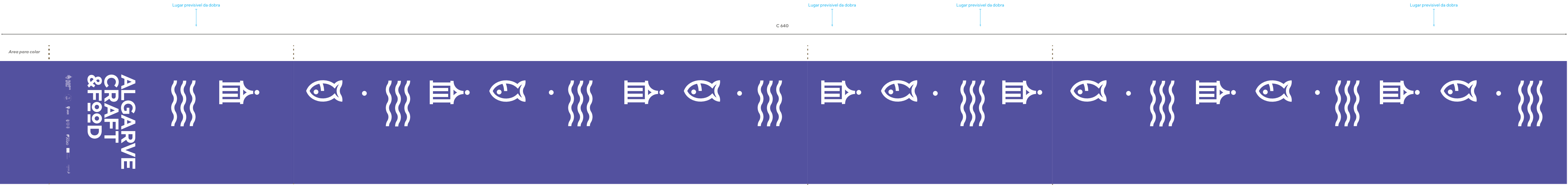
TAMANHO E		
CONTENTOR DAS PEÇA	Prato ondulado	Prato para tiborna
C	30	
L	21	
Dimensões cm A	10	
Acabamento	Os palitos terão que ser colocados num saco conjunto	
Nota		
Proteção extra		importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS			
		Peça	
		PRATO ONDULADO	PRATO PARA TIBORNA
Dimensões cm	C	27	29
	L	20	20
	A	2	7,8
Peso g		560	470
Nº peças		1	2
Peças soltas	s n	✓	✓
Materiais		Cobre	Cerâmica, madeira
Grau de fragilidade		pouco	médio
Notas			

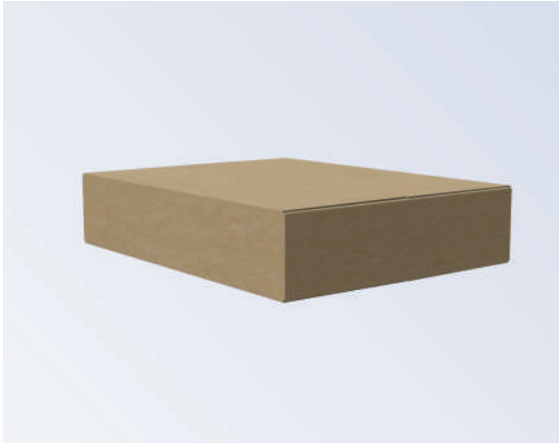
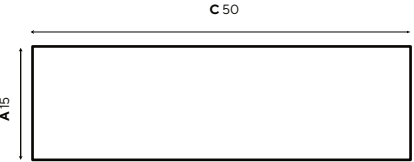
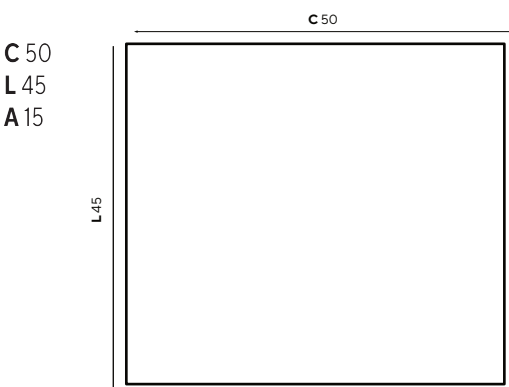






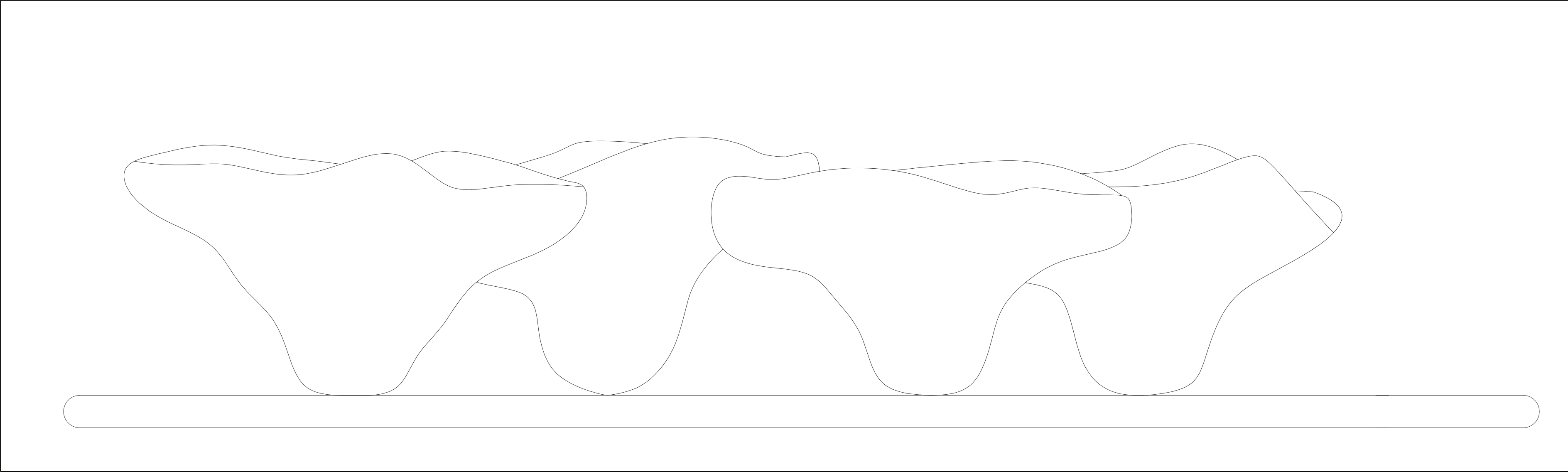
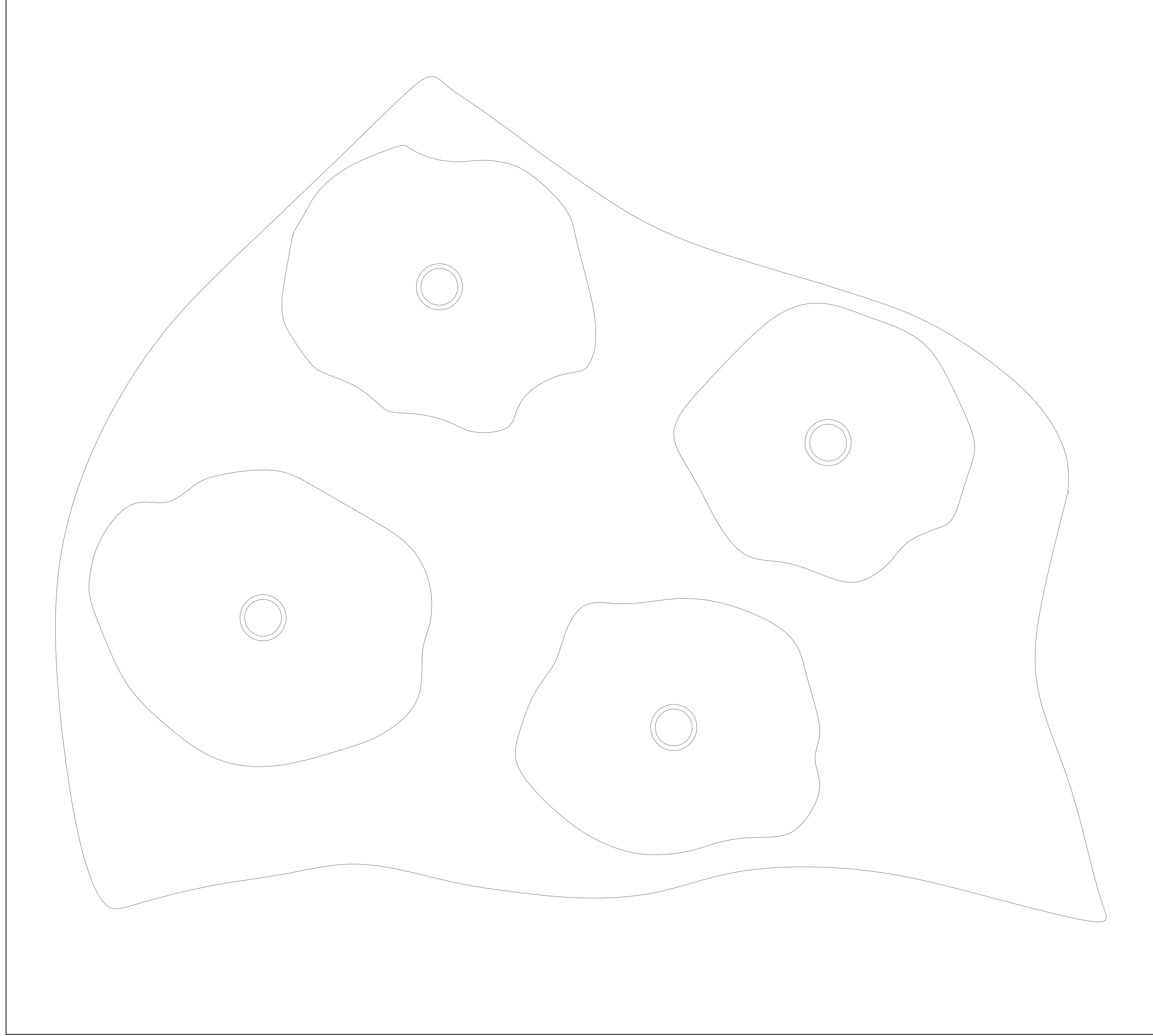


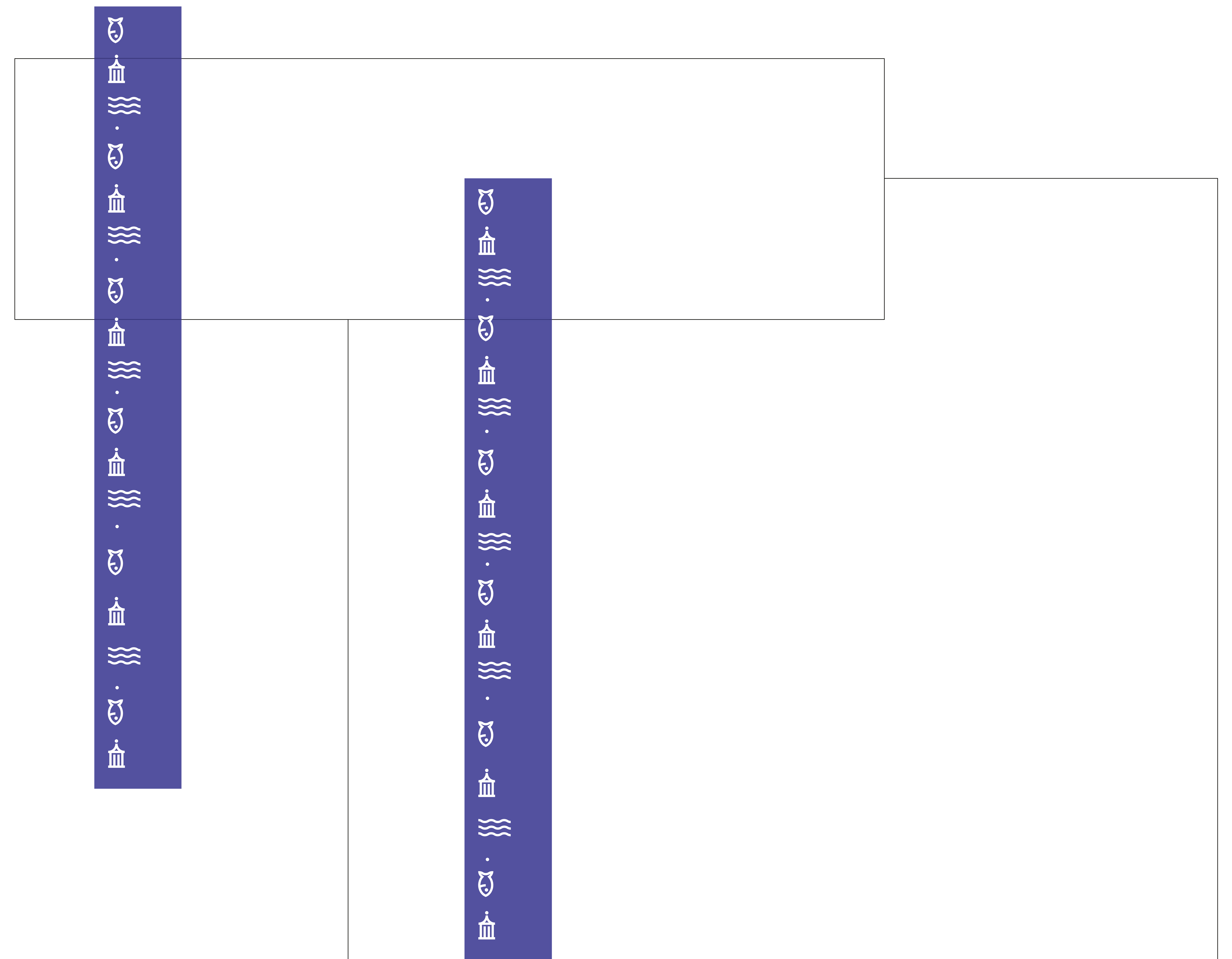
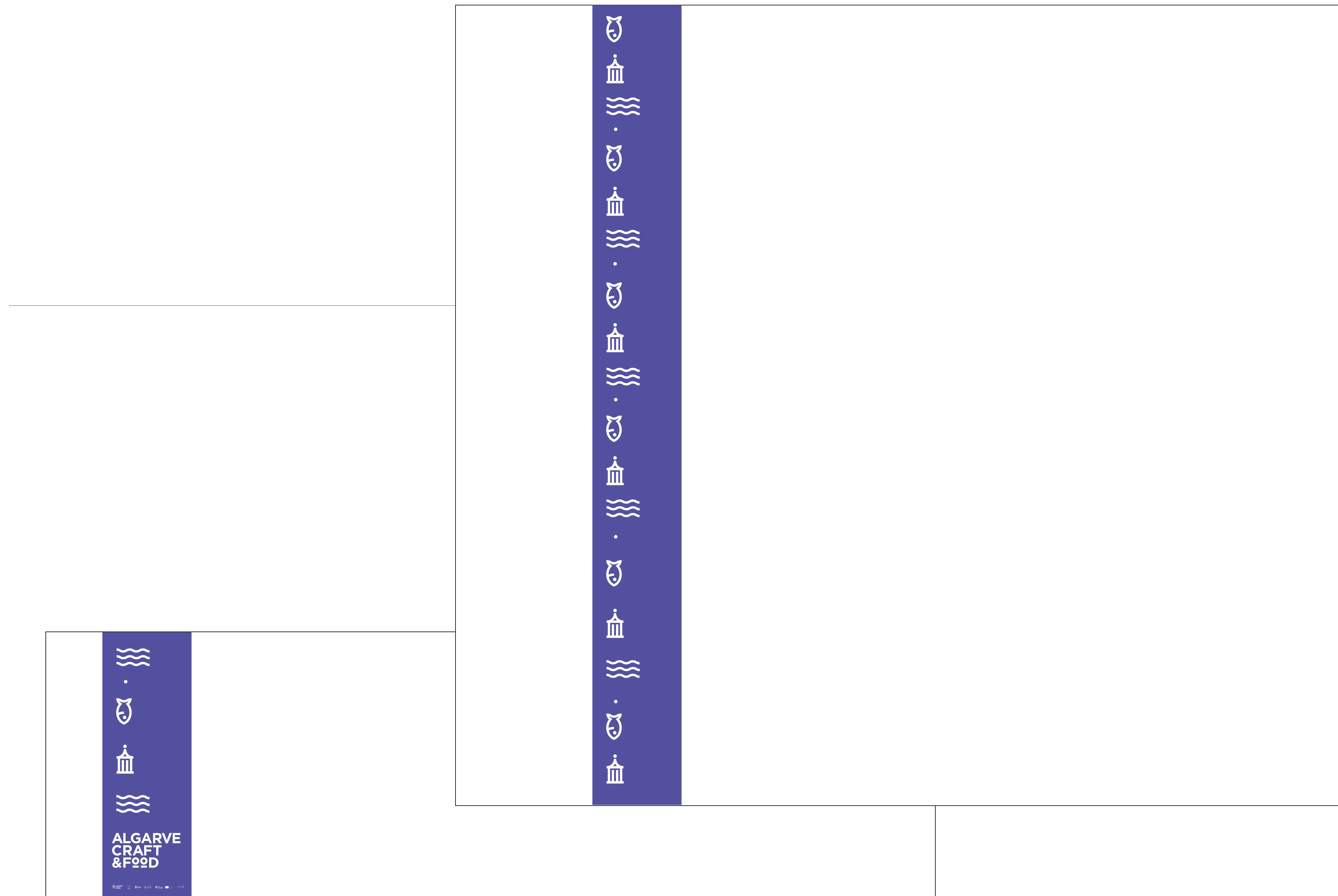
TAMANHO F: Prato alto com tronco de grés/ Base de grés com taças



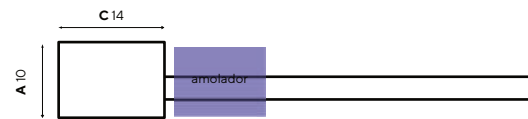
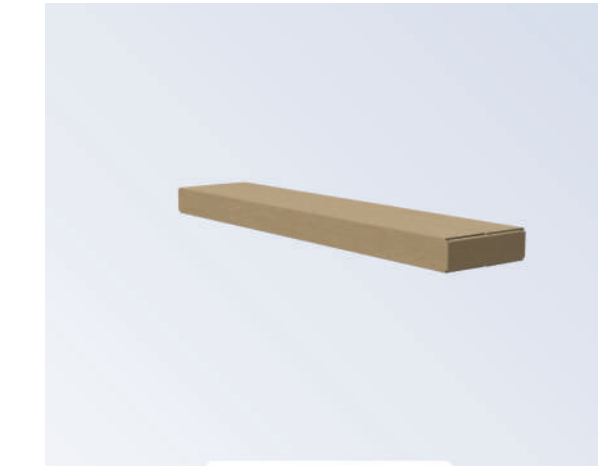
TAMANHO E		
CONTENTOR DAS PEÇA	Prato alto com tronco de grés	Base de grés com taças
C	50	
L	45	
Dimensões <i>cm</i> A	15	
Acabamento		
Nota	Necessária caixa de maior gramagem	Todos as tacas têm que estar individualmente embrulhados
Proteção extra	2 caixas interiores	importante enchimento para proteger o interior da caixa uma base para fixar e sustentar a peça na caixa Ou criar cantos

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS			
Peça		PRATO ALTO COM TRONCO DE GRÉS	BASE DE GRÉS COM TAÇAS
Dimensões <i>cm</i>	C	54,8	45,7
	L	42,1	36
	A	41	9
Peso <i>g</i>		7650	3650
Nº peças		5	5
Peças soltas	s n	✓	✓
Materiais		Pedra de grás, cerâmica	Pedra de grés, cerâmica
Grau de fragilidade		medio	alto
Notas		É a peça com maior dimensão e maior peso, é difícil de arrumar e transportar	



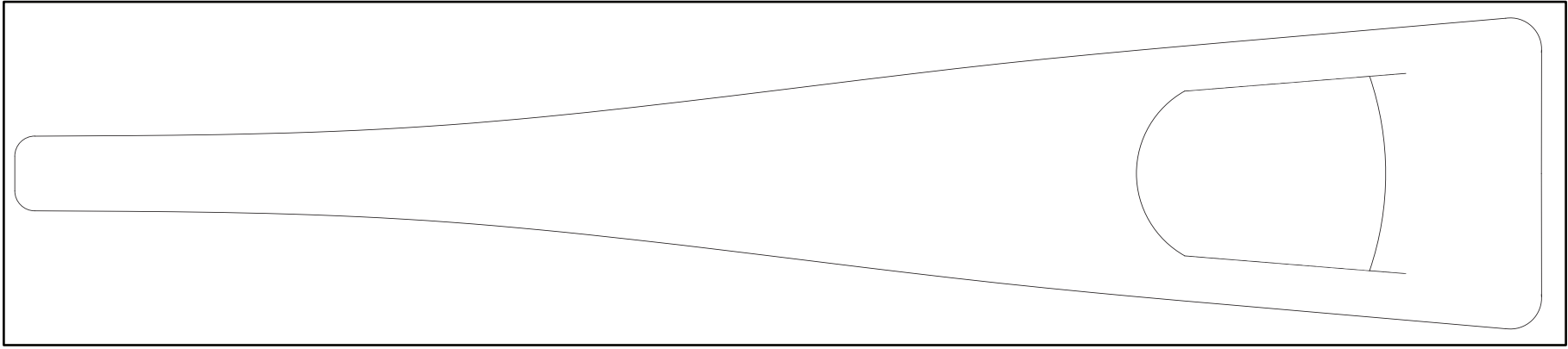
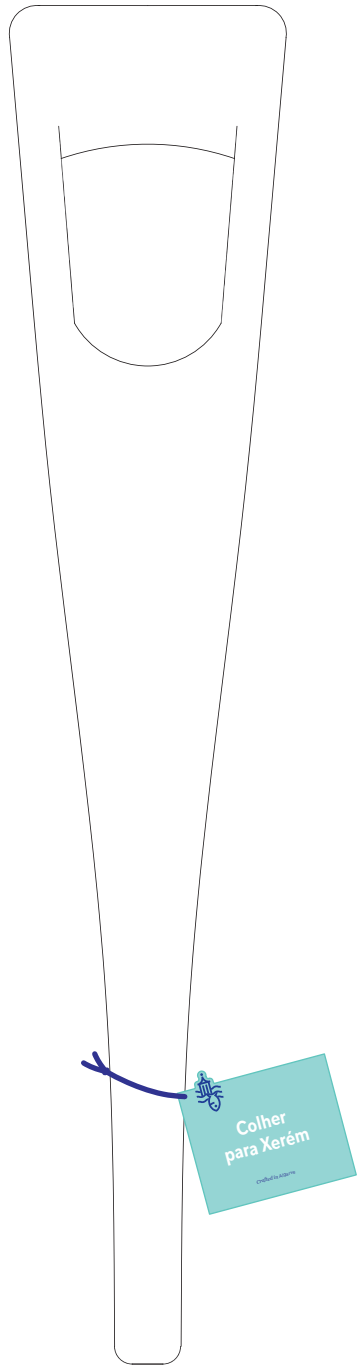


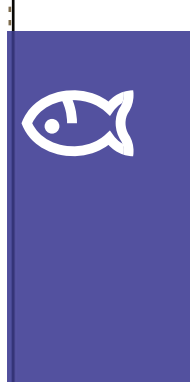
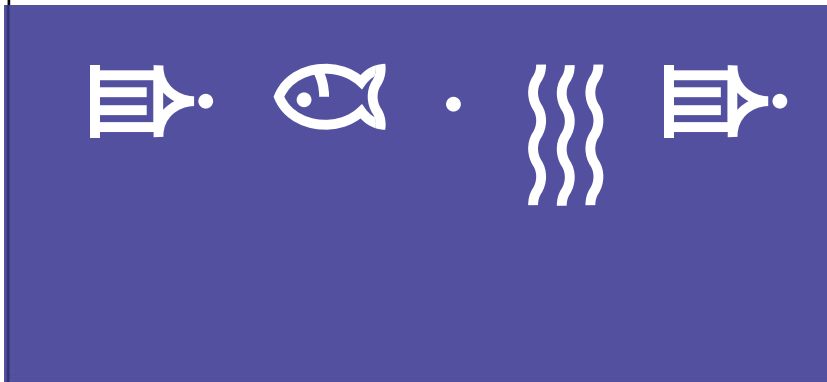
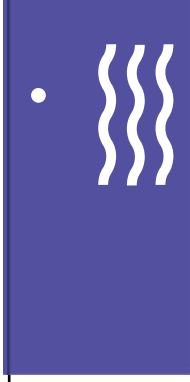
TAMANHO G: Colher p/ xaréim



TAMANHO G	
CONTENTOR DAS PEÇA	Colher p/ xaréim
C	50
Dimensões <i>cm</i>	L 11
A	2,5
Acabamento	Colocar a etiqueta
Nota	Pode ser utilizado um envelope com estas dimensões como alternativa
Proteção extra	

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS		
		Peça
		CONJUNTO DE ESPETOS
Dimensões <i>cm</i>	C	49
	L	10
	A	2,3
Peso <i>g</i>		175
Nº peças		1
Peças soltas	S	
	n	✓
Materiais		madeira
Grau de fragilidade		pouca
Notas		







As camadas da embalagem

Existem três "camadas" de embalagem do produto: embalagem exterior, embalagem interior e embalagem do produto.

O seu produto pode necessitar de uma ou de todas estas três camadas.

Preenchimento Embalagens no interior

ELEMENTOS DO EMBALAMENTO DOS PRODUTOS ALGARVE CRAFT & FOOD

ADESIVOS / EMBRULHO

E OUTROS ELEMENTOS PARA ACABAMENTO DO PRODUTO

FUNÇÃO:
distinção
Acabamento
Branding



FITA COLA



A 23mm



AUTOCOLANTE

A 35mm



PAPEL DE SEDA



Papel Seda Blueberry Blue

CORDEL



Fio de algodão branco

PAPEL DE EMBRULHO



POTENCIAIS FORNECEDORES

Gráfica

Https://www.Graficacomercial.Com/

Caixas

Https://www.Embalsantos.Pt/

https://www.joseneves.pt/

https://carlospintoembalagens.com

Https://www.Antalis.Pt

Cartonagem

Https://cartonagensvilaverde.Pt/

https://www.embalsantos.pt/produto/papel-seda-vegetal-branco-c-

impressao-a-1-2-ou-cores-e-varias-medidas-disponiveis/

Papel de embrulho personalizado

https://www.embalsantos.pt

Papel de seda

Espiritorebelde.Pt

Https://www.Embalsantos.Pt/

Papel

Https://www.Antalis.Pt

Https://www.Torraspapel.Pt

Transportadoras e Envio

https://www.ctt.pt/empresas

https://www.nacex.es/irServicioNacional.do?seccion=portugal

CUSTOS DE ENVIO

Preço dos CTT Expresso a Abril de 2023 envios a partir de Portugal continental

Nota estes valores alteram frequentemente



Envios para Portugal

Peso (*)	Para Portugal continental	Para os Açores	Para a Madeira
Até 2Kg	7,24 €	34,40 €	34,40€
Até 5Kg	10,52 €	46,15 €	46,15 €
Até 10Kg	13,79 €	-	65,08 €
Até 15kg	17,40 €	-	84,29 €
Até 20Kg	26,02 €	-	115,77 €
Até 25kg	28,62 €	-	-
Até 30Kg	30,07€	-	-
kg adicional(1)	-	9,41€	9,41€

A estes preços tem de acrescentar o IVA à taxa legal em vigor.

(*) Nos envios de Encomendas Expresso entre Portugal continental e ilhas (Açores ou Madeira) e entre diferentes ilhas, é calculado o peso volumétrico da

encomenda. Se o peso volumétrico for superior ao peso real, o preço do envio é aplicado de acordo com o peso volumétrico.

Calcular peso volumétrico (/ferramentas/peso-volumetrico)



Bibliografia

<https://99designs.com/blog/tips/ultimate-guide-to-product-packaging-design/>

<https://www.re-thinkingthefuture.com/2021/12/08/a5998-the-importance-of-research-in-packaging-design/>



