

**RUM AGRÍCOLA DA MADEIRA**  
**AGRICOLE RUM OF MADEIRA**

# Ponchas & Cocktails

**MADEIRA**



O QUE RENDE É IR AO  
**CONTINENTE**

# DESCUBRA O RUM AGRÍCOLA DA MADEIRA

## DISCOVER THE AGRICOLE RUM OF MADEIRA

*Produzido uma vez por ano, para apreciar o ano inteiro*

Se ainda não conhece, não deixe de provar o Rum Agrícola da Madeira, também conhecido como “aguardente de cana sacarina”, cujas origens remontam a 1425, ano em que a cultura da cana-sacarina foi introduzida na Ilha da Madeira. Trata-se de um rum agrícola, obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo da cana-de-açúcar e é protegido pela União Europeia com Indicação Geográfica Protegida (IGP). Indispensável na elaboração da Poncha, pode também ser apreciado como aperitivo, digestivo ou ainda para surpreender em diversos cocktails.

*It's produced once a year, to enjoy all year long*

Have you tried our Madeira Agricole Rum?

The sugarcane culture was introduced in the Madeira Island in the year of 1425, and since then, it's production has been one of the main resources of the Island, growing in specific places of the Island. The extraction of Madeira Agricole Rum, consists in 2 processes: the alcoholic fermentation of the sugarcane juice and the destilation of sugarcane juice. It is an European Union Protected product (Protected Geographical Indication).

An importante element in the tradicional “Poncha”, however it may be drunk fresh, as an appetizer or in a well elaborated cocktail recipe. Enjoy it!

## ONDE É CULTIVADA A CANA-DE-AÇÚCAR?

### WHERE IS SUGARCANE CULTIVATED?

É na costa sul da Ilha que predomina o cultivo da cana-de-açúcar, com destaque para os concelhos da Calheta, Ponta do Sol, Santana e Machico.

*It's mostly on the south coast region's of Madeira Island - Calheta, Ponta do Sol, Santana e Machico - that sugarcane grows.*



## Sabia?

O Rum da Madeira pertence à categoria do rum agrícola, que corresponde a 3% da produção mundial de Rum, o que torna o nosso Rum ainda mais especial!

## Did you know that?

*Madeira Rum falls under the agricole Rum category, that represents about 3% of world wide production? Its unique and quite special indeed!*

# COMO É PRODUZIDO O RUM AGRÍCOLA DA MADEIRA?

## HOW IS THE AGRICOLE RUM OF MADEIRA PRODUCED?



**1.** Após a apanha, a cana-de-açúcar é rapidamente sujeita a moagem;

*After harvesting the sugarcane, it quickly goes into the mill process;*



**2.** O mosto resultante é sujeito a uma decantação seguida de filtração;

*The resulting mash goes under a process of decantation followed by filtration;*



**3.** Antes da fermentação, é ajustado o teor de açúcares para o nível ideal para uma otimização do processo de fermentação;

*Before fermentation, it is adjusted the sugar content to ensure an optimization of fermentation process;*



**4.** A fermentação é um processo lento que poderá levar alguns dias;

*The fermentation is a slow process, that may take several days;*



**5.** O líquido final pode ser sujeito a decantação antes de ser destilado.

*The final liquid may be placed for decantation, prior to distillation.*

### Sabia?

No século XVI, para prevenir o escorbuto, os navegadores transportavam limão numa calda de aguardente e melado de cana-de-açúcar da Madeira. Serão essas as primeiras "receitas" de poncha de que há memória.

### Did you know?

Back in the XVI century, to prevent scurvy, sailors would carry lemon in a syrup of Agricole Rum and sugarcane molasses.

These are the most ancient "recipes" that we know of.



## PONCHA, um símbolo madeirense a Madeira symbol

A Poncha da Madeira tem identificação geográfica protegida (IGP). Este cocktail é feito à base de Rum Agrícola da Madeira, tradicionalmente combinado com a polpa e sumo de limão ou outros frutos regionais (maracujá, tangerina...) e mel de abelha ou açúcar. Os aromas e sabores variam conforme as receitas.

*The IGP Madeira Poncha, is an extraordinary cocktail made with agricole Rum, traditionally combined with lemon's juice and pulp (or other regional fruits, as passion fruit or tangerine), bee honey or sugar. Did you know that the aromas and flavors vary according to the producer recipes, or you may say, imagination?*



É TRADIÇÃO ACOMPANHAR A PONCHA COM AMENDOINS E TREMOÇOS.

IT IS TRADITIONAL TO DRINK PONCHA WHILE EATING PEANUTS AND LUPINS.

# ENGENHO NOVO DA MADEIRA, LDA

O Engenho Novo da Madeira nasce em 2006 numa fase em que era preciso dar resposta ao crescimento da produção de cana de açúcar na Região Autónoma da Madeira. É uma empresa que tem como atividade principal a produção e comercialização do Rum Agrícola da Madeira (Aguardente de Cana-de-Açúcar). Pretende ser uma empresa associada à inovação, produção e comercialização de novos produtos, associando a tradição à procura da originalidade em tudo o que faz. Tem vindo a ser alvo dos mais prestigiados galardões nacionais e internacionais.



*Engenho Novo da Madeira was founded in 2006 at a stage where it was necessary to respond to the growth of sugarcane production in Madeira Island. It is a company whose main activity is the production and commercialization of Madeira Agricole Rum.*

*It intends to be a company associated to the innovation, production and commercialization of new products, associating tradition in search of originality in everything it does. It has been recognized with the most prestigious national and international awards.*

Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira

## WILLIAM HINTON 6 ANOS

40% vol.

No nariz apresenta inicialmente algum verniz para dar lugar a fantásticos aromas doces, baunilha, caramelo e notas de madeira. Na boca revela uma verdadeira harmonia de sabores, entra doce com uma acidez equilibrada, apresenta uma certa mineralidade na ponta da língua que dá lugar a uma ligeira salinidade como que identificando a sua proveniência atlântica. Final de boca longo onde persistem as notas amadeiradas, perfeito para harmonizar com um bom chocolate negro.

*A magical sense of varnish that quickly gives away to fantastic sweet aromas, like vanilla, caramel and wood fragrances.  
A true harmony of flavors, that will start in your mouth, with a sweet but balanced acidity, and a certain minerality that will give place to a slight salinity as if identifying it's Atlantic origin. Long finishing with persistent woody fragrances, perfect to harmonize with a good dark chocolate.*



### Perfect Server

Pode ser apreciado simples à temperatura ambiente num copo largo ou de vinho em forma de tília, ou com uma pedra de gelo e uma perfumada casca de laranja.

*It can be enjoyed by itself at room temperature or with a single large rock of ice and an orange peel in a large glass (snifter type) or a wine glass with tulip shape (neat).*





# Hinton Passion



Corte os maracujás a meio e remova a polpa com uma colher e reserve. Num shaker coloque a lima cortada aos gomos, o açúcar, uma folha de hortelã e esmague com a ajuda do pilão. Adicione o Rum, as restantes folhas de hortelã, a polpa de maracujá e o gelo. Abane o shaker de forma vigorosa durante alguns momentos. Passe o conteúdo do shaker para o copo e faça o preenchimento final com o refrigerante de soda. Pode decorar o copo com um raminho de hortelã.

*Cut the passion fruit in half and remove the pulp with a spoon and reserve. In a shaker place the lime cut into wedges, the sugar, one mint leaf and crush with the help of the muddler. Add the Rum, the remaining mint leaves, the passion fruit pulp and the ice. Shake vigorously for a few moments. Pour the contents of the shaker into the glass and make the final filling with the soda water. You can decorate the glass with a sprig of mint.*

Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira

## WILLIAM HINTON BRANCO

40% vol.



### Ingredientes / Ingredients:

- 5 cl Rum William Hinton Branco;
- 3 c. de açúcar (aprox. 15 gr);
- 1/2 lima cortada aos gomos;
- 6 folhas de hortelã;
- 2 maracujás;
- Gelo q.b.
- Refrigerante de soda q.b.

- 5cl William Hinton White Rum;
- 3 tsp of sugar (approx. 15 gr);
- 1/2 lime cut into wedges;
- 6 mint leaves;
- 2 passion fruits;
- Ice as needed;
- Soda water as needed.



Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira

## WILLIAM HINTON 9 MESES

40% vol.

# Hinton Atlantic Tea



Coloque um pouco de água quente na chávena para a pré-aquecer durante 30 segundos. Na chávena vazia coloque o gengibre, a hortelã e adicione a água bastante quente e deixe a infusão acontecer durante 2 a 3 minutos. Adicione o Rum, o mel e mexa gentilmente. Finalize com algumas gotas de sumo de limão e está pronto a servir.

*Put some hot water in the cup to preheat it for 30 seconds.*

*In the empty cup, put the ginger, the mint and add some hot water and let the infusion take place for 2 to 3 minutes.*

*Add the rum, the honey and stir gently. Finish with a few drops of lemon juice and it is ready to serve.*

Para fazer uma bebida refrescante pode deixar arrefecer no frigorífico e servir num copo com gelo.

To make a refreshing drink you can let it cool in the fridge and serve in a glass with ice.

### Ingredientes / Ingredients:

- 4 cl Rum William Hinton 9 meses;
- 1 fatia de gengibre;
- 2 c. de mel de abelha;
- 4 folhas de hortelã;
- Sumo de limão q.b.;
- Água q.b.

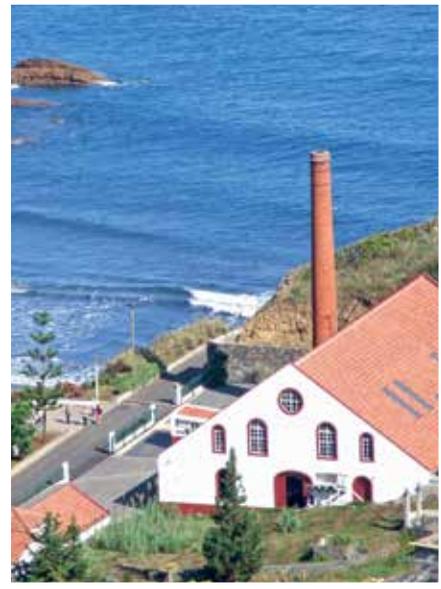
- 4cl William Hinton 9 months Rum;
- 1 slice of ginger;
- 2 tps of bee honey;
- 4 mint leaves;
- Lemon juice as needed;
- Water as needed.



# J. FARIA & FILHOS - ENGENHOS DO NORTE

A J. Faria & Filhos, Lda. foi fundada em 1949 afirmando-se no mercado como produtor de Licores à base de frutos regionais, Rum Agrícola da Madeira (Aguardente de Cana-de-Açúcar), Poncha, Brandy, Sumo concentrado de frutas e Vinho Madeira.

Em 2013 a J.F&F adquiriu a empresa Engenhos do Norte, situada no Porto da Cruz, passando a controlar todo o processo produtivo do rum, desde o fabrico, envelhecimento, até ao engarrafamento. Após profunda recuperação deste que é um dos mais importantes monumentos da arqueologia industrial, conserva hoje toda a história e maquinaria originais, guiando quem os visita a uma viagem até ao século XIX ao contemplar o funcionamento deste engenho movido a vapor e único na Europa que é um dos principais testemunhos indiretos do tempo áureo da produção de açúcar na Madeira.



*J. Faria & Filhos, Lda. was founded in 1949 as a producer of Liqueurs from regional fruits, Juice fruits, Brandy, Poncha, Madeira Wine and Madeira Agricole Rum.*

*In 2013, J. Faria & Filhos, Lda. acquired "Engenhos do Norte", located in Porto da Cruz, controlling the entire production process of Rum, from the manufacture, aging and bottling. After a profound restoration of what is one of the most important monument of industrial archeology, today it preserves all the original history and machinery, guiding those who visit them on a trip up to the 19th century by contemplating the operation of this steam powered device and unique in Europe, that is one of the main indirect evidence of the golden age of sugar production in Madeira Island.*

Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira

## BRANCA SELEÇÃO

40% vol.

O Rum Branca Seleção, é uma edição limitada de garrafas numeradas, feito a partir de uma seleção de canas de açúcar com elevada maturação, dando assim origem a um Rum Agrícola com aroma intenso e agradável, misto de fruto tropical e sumo fresco da cana-de-açúcar. Macio ao palato, sente-se um suave sabor de limão confitado e erva caninha.

*Rum Branca Seleção is a limited edition of numbered bottles, made from selected sugarcane with a high sugar content, creating this special Rum, with intense and pleasant aroma, with ice grassy agricole aromas of fresh cut sugarcane and tropical fruits. Creamy palate with a soft zesty flavour and hints of lemongrass.*



## Perfect Server

O Rum Branca Seleção deve ser servido puro e bem gelado (não juntar gelo). A garrafa deve ser colocada no congelador uma hora antes de servir. O tipo de copo a ser utilizado é um copo para aperitivos

*Rum Branca Seleção should be served pure and well frozen (don't add ice). Put the bottle one hour before serving in the freezer. Could be served in a glass like used for fortified wines.*





## Madeira Livre



Cortar meio limão aos cubos.  
Colocar 2 shots de Rum 970  
(6 anos) no recipiente e juntar o  
limão e gelo aos cubos.  
Encher o resto do recipiente com  
a Coca Cola.  
Mexer e servir.

*Cut 1/2 limon in cubes.  
Pour 2 shots of Rum 970  
(6 years) in the glass and add the  
lemon and ice in cubes.  
Add coke until filling the glass.  
Ready to serve.*

### Ingredientes / Ingredients:

- 2 shots de Rum 970  
(6 anos);
  - Meio limão;
  - Gelo (Cubos);
  - Coca Cola q.b.
- 
- 2 shots of Rum 970  
(6 years);
  - 1/2 lemon;
  - Ice (Cubes);
  - Coke.

Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira

# 970

## RESERVA 6 ANOS

40% vol.



Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira

# BRANCA SELEÇÃO

40% vol.



## Summer Fresh



Cortar meia lima aos cubos.  
Juntar 2 colheres de chá de açúcar e  
10 folhas de hortelã.  
Esmagar todos os ingredientes  
anteriores. Juntar o gelo, 1 shot de  
Rum Branca e mexer bem.  
Juntar água com gás até completar  
o copo.  
Pronto a servir.

*Cut 1/2 lime in cubes.  
Add 2 teaspoons of sugar and 10  
leaves of pepper mint.  
Smash all previous ingredients.  
Add the ice, 1 shot of Rum Branca  
and stir it well.  
Add the sparkling water until filling  
the glass.  
Ready to serve.*



### Ingredientes / Ingredients:

- 1 shot de Rum Branca;
  - Gelo;
  - Lima e Hortelã;
  - Açúcar Branco;
  - Água C/Gás.
- 
- 1 shot of Rum Branca;
  - Ice;
  - Lime and pepper mint;
  - White sugar;
  - Sparkling water.

## SOCIEDADE DOS ENGENHOS DA CALHETA, LDA

A Sociedade dos Engenhos da Calheta, surgiu num período de grande desenvolvimento industrial, no segundo ciclo do açúcar, nos finais do século XIX e inícios do século XX, constituindo um dos mais antigos engenhos de cana-de-açúcar existentes na ilha da Madeira.

Representando a ligação entre o passado e o presente, produz rum de altíssima qualidade, obtido sob fermentação controlada e cuidada destilação e mel de cana, obtido através da cozedura da garapa a vapor. Pela sua genuinidade, o rum produzido pelo Engenho da Calheta, constitui a matéria prima para a confeção da famosa "Poncha" e de variados cocktails.



*The Sociedade dos Engenhos da Calheta was founded during a large industrial development period, on the second sugar main period, in late XIX century and beginning of the XX century, establishing as one of the oldest sugarcane processing facility in Madeira Island. Connecting past and present, it produces high quality Rum, carefully monitoring the fermentation and destillation processes, also sugarcane syrup obtained through steam cooking of the "garapa" (sugarcane juice). For being so genuine the Rum that Engenho da Calheta produces is used for Poncha making and several other cocktails.*

Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira

### RESERVA VELHA

40% vol.

De cor âmbar, é uma seleção dos melhores rums, envelhecidos em casca de carvalho, resultando um produto de fino e completo aroma e paladar requintado.

*Amber in colour, is a selection of the finest Rums produced by Engenho da Calheta, aged over years on oak barrels, originating a fine and full flavoured, exquisit taste beverage.*



### Perfect Server

Excelente para apreciar no final de uma refeição e em boa companhia.  
Servir puro em copo de balão aquecido.

*Excellent to appreciate after a meal in perfect company.  
Increase the experience, by serving in a heated ballon glass*



## Rum Quente Amanteigado



Num shaker adicione 2 partes de Aguardente Reserva Velha. Adicione 4 partes de água a ferver. Junte 1 colher de chá de manteiga e 2 de mel. Coloque uma pitada de noz-moscada. Finalize com 1 fatia de limão e o pau de canela. Misture tudo bem e sirva num copo ou chávena.

*Pour into a shaker 2 parts of Old Reserve Rum, add 4 parts of boiling water, then add a tea spoon of butter and a two tea spoon of honey. Add a pinch of nutmeg, one slice of lemon and the cinnamon stick. Mix everything well and serve in a glass or a cup.*

Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira  
**RESERVA  
VELHA**  
40% vol.



### Ingredientes / Ingredients:

- 2 partes de Aguardente Reserva Velha;
  - 4 partes de água;
  - 1 colher de chá de manteiga;
  - 2 colheres de chá de mel;
  - 1 noz-moscada;
  - 1 fatia de limão;
  - 1 pau de canela.
- 
- 2 parts of Old Reserve Rum;
  - 4 parts of water;
  - 1 tsp of butter;
  - 2 tsp of honey;
  - Nutmeg powder;
  - 1 slice of lemon;
  - 1 cinnamon stick.



Rum Agrícola da Madeira  
Agricole Rum of Madeira  
**ENGENHO DA  
CALHETA**  
50% vol.



## Calheta Sunset



Num jarro junte os 25 cl de sumo limão e 25 cl sumo laranja naturais. Adicione 1/2 colher de açúcar amarelo. Deite mel de abelhas a gosto. Junte 15 cl de rum agrícola de 50% vol. Mexa vigorosamente com o pau da poncha.

*In a jar, add the lemon and the orange juice, then add 1/2 tsp of yellow sugar and honey, as needed. Stir everything with the poncha stick.*



### Ingredientes / Ingredients:

- 25 cl sumo limão natural;
  - 25 cl sumo laranja natural;
  - 1/2 colher de açúcar amarelo;
  - Mel abelhas q.b.;
  - 15 cl Rum Agrícola de 50% vol.
- 
- 25 cl fresh lemon juice
  - 25 cl fresh orange juice
  - 1/2 tbs yellow sugar
  - Honey as needed
  - 15 cl 50% vol. Agricole Rum

Estes cocktail's são  
receitas de autor  
e elaboradas pela  
Associação de  
Barmen da Madeira

*These cocktail's  
recipes were created  
by Associação de  
Barmen da Madeira*

## Madeira Premium

Ingredientes:

3cl Rum 3 Anos / 2cl Licor de Morango / 2cl Triple Sec / Brisa Maracujá

Num shaker com gelo misture os três primeiros ingredientes e agite vigorosamente por 15 segundos. Verta o conteúdo para o copo longo com gelo e acabe de preencher com a Brisa Maracujá. Decore a gosto.

Ingredients:

3cl Rum 3 years old / 2cl Strawberry liquor / 2cl Triple Sec / Brisa Maracujá (regional passion fruit soda)

Mix the alcoholic beverages in the shaker and shake it vigorously for 15 seconds. Pour the mix into the glass and make the final filling with Brisa Maracujá. Decorate as you like.

## The unexpected

Ingredientes:

5cl Rum 6 Anos / 1cl Licor de Anis / 1cl Licor de Ginja/  
1cl Vinho Madeira Seco / 1cl Sumo de toranja natural / 1 Clara de ovo

Num shaker com gelo misture todos os ingredientes e agite vigorosamente por 15 segundos. Verta o conteúdo para a taça de cocktail previamente arrefecida. Decore a gosto.

Ingredients:

5cl Rum 6 years old / 1cl Anise liquor/ 1cl ginja berries liquor  
1cl Dry Madeira wine / 1cl natural grapefruit juice / 1 egg white

Put some ice and the rest of the ingredients in the shaker and shake it vigorously for 15 seconds. Pour the mix into the cocktail glass which must be previously chilled. Decorate as you like

## Madeira Dreams

Ingredientes:

2cl Rum 3 Anos / 2cl Vinho Madeira Verdelho / 1cl Licor de Tangerina / 1.5cl Licor de Ginja / 1,5cl Sumo de lima natural

Esprema o sumo de lima e reserve. No shaker coloque o sumo e os restantes ingredientes, gelo e agite vigorosamente por 15 segundos. Verta o conteúdo para o copo *old-fashioned* com gelo e decore a gosto.

Ingredients:

2cl Rum 3 years old / 2cl Madeira Wine Verdelho / 1cl Tangerine liquor / 1.5cl ginja berries liquor / 1.5cl fresh lime juice

Make lime juice using the juicer. Put the juice, some ice and the rest of the ingredients in the shaker and shake it for 15 seconds. Pour the mix into the old-fashioned glass, add ice cubes and decorate as you like.

## Xavelha Cocktail

Ingredientes:

1 lima / 10g Açúcar / 2,5cl Maracujá natural / 5cl Rum 3 anos / 1 Ginger ale

Corte um maracujá e remova a polpa com uma colher e reserve. Corte uma lima em quatro. Numa caneca de metal coloque a lima cortada aos gomos, o açúcar e esmague com a ajuda do pilão. Adicione o Rum, a polpa de maracujá, o gelo e preencha com o ginger ale. Pode decorar o copo com um raminho de hortelã.

Ingredients:

1 lime / 10g Sugar / 2,5cl Passion Fruit / 5cl Rum 3 years old / 1 Ginger ale

Cut open the passion fruit and with a spoon remove the pulp and reserve it. Cut the lime in four pieces. Put the lime pieces and the sugar in the metal mug and with the poncha stick smash and mix. Add the Rum, the passion fruit's pulp, some ice cubes and make the final filling with ginger ale. Decorate with a mint sprig.

# RUM AGRÍCOLA DA MADEIRA, para todos os apreciadores MADEIRA AGRICOLE RUM, to all lovers

# IVBAM

INSTITUTO DO VINHO, DO BORDADO E DO ARTESANATO DA MADEIRA. IP - RAM

Esta brochura foi feita com o apoio do:  
This brochure is supported by:  
Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira

2019

Para facilitar a escolha do Rum Agrícola da Madeira (aguardente de cana-de-açúcar) que mais se adequa ao seu momento de consumo, o Continente, em parceria com os seus produtores e IVBAM, IP-RAM, sugere dois segmentos:

To ensure a selection of Madeira Agricole Rum, that will best suit your moment of consumption, Continente in partnership with its producers and IVBAM suggests two main segments:

## Ponchas/Cocktail's



Rum Agrícola da Madeira / Aguardente Engenhos da Calheta 50% vol.



Rum Agrícola da Madeira / Aguardente Bica da Cana 50% vol.



Rum Agrícola da Madeira / Aguardente Branca 50% vol.



Rum Agrícola da Madeira / Aguardente Branca 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira / Aguardente ENM 50% vol.



Rum Agrícola da Madeira William Hinton 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira William Hinton 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira JC 13 40% vol.

## Premium



Rum Agrícola da Madeira / Aguardente velha Engenhos da Calheta 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira / Aguardente velha Engenhos da Calheta Reserva Velha 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira 970 Reserva 6 anos 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira Beneficiado 980 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira Branca Fire 60% vol.



Rum Agrícola da Madeira Branca Seleção 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira William Hinton 3 anos 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira William Hinton 40% vol.



Rum Agrícola da Madeira William Hinton 59% vol. Edição Limitada 600 anos\*

Exclusivo Continente



Rum Agrícola da Madeira William Hinton 6 anos 40% vol.

Exclusivo Continente



Rum Agrícola da Madeira William Hinton 69% vol. Edição Limitada

Exclusivo Continente



Rum Agrícola da Madeira William Hinton Edição Limitada Aged in whisky cask

Exclusivo Continente

\* Em produção para lançamento em breve no mercado / In production for market launching soon.

Publicação válida nos hipermercados Continente da Madeira, salvo rutura de stocks ou erro tipográfico. Adereços não incluídos. Modelo Continente Hipermercados, S.A. (anunciante); Sede: Rua João Mendonça, n.º 505 - Senhora da Hora - 4464-503 Matosinhos; Matriculada na C.R.C. do Porto sob o n.º 502 011 475/NIPC; Capital Social: 69.360.000 euros.

Limitado ao stock existente. Seja responsável, beba com moderação. Limited to existing stock. Be responsible, drink in moderation.



# CONTINENTE modelo

CAMACHA • CÂMARA DE LOBOS • CANCELA • CANIÇO SHOPPING • ESTREITO • MACHICO • MACHICO CENTRO  
RIBEIRA BRAVA • RIBEIRA BRAVA CENTRO • SANTANA • SANTA QUITÉRIA • SANTO ANTÓNIO • SÃO MARTINHO • SEMINÁRIO • VIVEIROS  
AS FOTOGRAFIAS DESTA FOLHETO SÃO ILUSTRATIVAS. A TOTALIDADE DOS PRODUTOS APRESENTADA PODERÁ NÃO ESTAR DISPONÍVEL EM TODAS AS LOJAS.  
THE PHOTOGRAPHS IN THIS BROCHURE ARE ILLUSTRATIVE. SOME PRODUCTS MAY NOT BE AVAILABLE IN ALL STORES.