

OS PRODUTOS

BRANDÃO, GOMES E C.^a



OS PRODUTOS

Se fizermos uma análise aos preços da Fábrica Brandão, Gomes & C.^a, rapidamente chegamos à conclusão que a conserva de sardinha constituía a principal produção da marca Brandão, Gomes. As mais diversas formas como era preparada (com limão, em tomate, azeite puro, em manteiga, caldeirada, pickles, sem espinha, fumada, salgada, com pimenta, etc.), a sua comercialização em latas de diferentes dimensões e formatos, e o riquíssimo design associado dando um toque de glamour e distinção às latas de sardinha, faziam da “rainha das conservas” Brandão, Gomes uma das mais consumidas em todo o mundo. Para além das conservas de sardinha, a unidade fabril de Espinho comercializava conservas de outros peixes (pescada, robalo, atum, salmão, cherne, linguado, congro, polvo, goraz, corvina, sável, tainha, lula, ruivo, enguias, linguado, rodovalho), mariscos (lagosta, ostras, mexilhão, ameijoas, camarão), carnes (porco, vaca, carneiro, vitela), enchidos (chouriço, paio, presunto, chispe, rijões, dobrada, toucinho, carnes ensacadas, leitão), aves (peru, pato, frango, galinhola, borracho), caça (coelho, lebre,

pato bravo, perdiz, codorniz, pombo e rola), legumes (cenoura, repolho, couve flor e lombarda, espargos, grelos, nabos, brócolos, abobora, ervilhas, favas, feijão, sopa vegetal), azeitonas, caldos e massa de tomate, frutas em calda (alperce, damasco, pêssego, pera, uva, figo, morango, cereja, gíngua, ameixa rainha cláudia, castanha, maçã, marmelo), geleia, marmelada, chila, polpa para sorvetes e queijo da Serra da Estrela. A conserva de pickles, produto tipicamente inglês, teve um tratamento especial com os administradores da Fábrica a contratarem em 1901 o especialista William Jones, que veio de Inglaterra para Espinho para o fabrico dessa conserva. Da produção de legumes em mostarda e vinagre, rapidamente chegaram aos molhos, como o afamado “Molho d’ Espinho”, referido pela máquina publicitária como o “único molho bom”. Em 1908 a conserveira de Espinho começou a produção e comercialização de azeite enlatado, num ano marcado pela visita à fábrica de Espinho do Rei D. Manuel II por ocasião da inauguração da linha férrea do Vale do Vouga.



SARDINHA



1/4 Club, em manteiga



1/8 Club



1/4 Club



1/4 Club, em pimenta



1/2 Alta



1/4 Club, em limão



"Constante"



Fumada



1/4 Americano



Em salmoura



1/4 Club, em pickles



Excelsior



1/4 Club, sem espinha



De caldeirada



1/4 22 m/m



1/4 Reduzido



Gastronomos



Pimentos verdes



Queijo da Serra



Pimentos morrones



Tomate inteiro



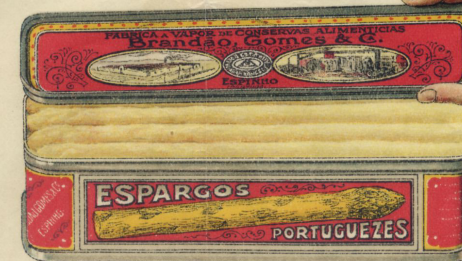
Legumes



Espargos, 2ª



Hortaliças



Espargos, 1ª

