

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Designação do projeto: Industrialização, Inovação e Eficiência Operacional - Pato Real Minuto & Nutriminuto

Código do projeto: CENTRO-02-0853-FEDER-045003

Objetivo principal: Reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas

Região de intervenção: Centro – Figueira da Foz - Coimbra

Entidade beneficiária: ERNESTO MORGADO, S.A.

Data de aprovação: 13 de Agosto de 2019

Data de início: 25 de Julho de 2019

Data de conclusão: 22 de Janeiro de 2020

Custo total elegível: 529.768,97EUR

Apoio financeiro da União Europeia: FEDER - 92.709,57EUR

Síntese do projeto

O Ernesto Morgado S.A. é uma empresa familiar na sua terceira/quarta geração. Fundada em 1920, no Vale do Mondego, é a mais antiga indústria de arroz em Portugal. Uma história de tradição familiar mas também de constante modernização que tem levado a Ernesto Morgado em busca de novos desafios, onde o saber de outros tempos e a inovação são apuradas diariamente para produzir um arroz único.

A Ernesto Morgado detém uma unidade produtiva de descasque e branqueamento de arroz e embalagem, da qual resulta, sob a marca própria ou de cliente, o arroz branqueado do tipo agulha, carolino, vaporizado, basmati, thai jasmim e arroz carnaroli (arroz para risotto), originando subprodutos casca, sêmea e trinca de arroz.

O âmbito do presente projeto restringe-se à unidade de Arroz Pronto e Refeições pré-cozinhadas Prontas-a-Comer Esterilizadas à base de arroz, sob a marca própria ou de cliente, que produz refeições completas e acompanhamentos à base de arroz carolino e basmati, as quais basta aquecer 2 minutos no micro-ondas para estarem prontas a comer. Trata-se de refeições completas e acompanhamentos à base de arroz recorrendo a receitas tradicionais portuguesas e asiáticas (regiões com presença histórica portuguesa) dotadas dos seguintes atributos: isentas de glúten, rica em nutrientes e sabor.

Com o presente projeto, a empresa disporá de nova capacidade instalada na cozinha industrial não só no que respeita ao número de unidades mas também à velocidade da produção e preços mais competitivos, sendo que a expectativa da empresa é conseguir replicar o sucesso da ligação B2B obtida em Espanha para entrar novos mercados em que o arroz tradicional tem menos significado, e o arroz cozinhado e pronto a consumir tem grande sucesso.