



# 11º Concurso Nacional de Condimentos Tradicionais Portugueses

**Premiados 2024**



## Melhor dos Melhores Pickles Doces

Vegetais em conserva de vinagre e açúcar e especiarias, intenso odor a vinagre, sabor agridoce. Produto confeccionado sob métodos artesanais que lhe conferem uma crocância durante toda a sua durabilidade.



### Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

Aldeia Nova da Aroeira

2965-291 Poceirão

[geral@alquimia-sabores.com](mailto:geral@alquimia-sabores.com)



## Medalha de Ouro Compota de Malagueta

Apresenta uma textura homogénea, com algumas semente e pequenos pedacinhos, de cor vermelha, odor a picante, no palato inicialmente doce e no final o picante. Produzida de forma artesanal segundo o conhecimento dos nossos antepassados.



### **Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos**

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

Aldeia Nova da Aroeira

2965-291 Poceirão

[geral@alquimia-sabores.com](mailto:geral@alquimia-sabores.com)



## Medalha de Ouro Azeite Porca de Murça Cacau Fused

Condimento à base de azeite extraído a frio, pela fusão de azeitonas e grãos de cacau biológicos.



## Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça Crl

Quinta da Velha, Gueirinho

5090-100 Murça

[comercial@caom.pt](mailto:comercial@caom.pt)



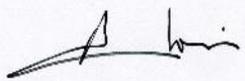
Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Condimentos Tradicionais Portugueses.

Muito obrigada.

Santarém, 19 de Abril de 2024

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso

