



13º Concurso Nacional de
Folares e Bôlas
Tradicionais Portugueses

Premiados 2024



Melhor dos Melhores

Bôla Salgada Beirã

Esta Bôla apresenta uma crosta estaladiça e um interior suave e com um aroma e sabor aos enchidos utilizados para o seu recheio.

Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, Lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



Medalhas de Ouro



Medalha de Ouro

Folar Tradicional

Apresenta uma massa fofa e uma consistência delicada por dentro. Junto aos ovos apresenta uma massa um pouco húmida. No seu exterior apresenta uma massa mais densa e estaladiça, especialmente nas correias/ tranças.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt





O sabor da tradição.



Medalha de Ouro

Folar de Valpaços IGP

O folar apresenta em si o sabor de uma massa rica em azeite, ligeiramente salgada devido as suas carnes que diferem em tamanho, cor, textura e sabor.

Panificadora Moutinho, Lda

Estrada nacional 206, nº16

5445-011 Argeriz

panificadora.m@gmail.com



Medalha de Ouro

Folar de Chaves

Produto típico da região de Chaves. A massa fofo e de sabor característico, combina na perfeição com as carnes fumadas, criteriosamente seleccionadas.



Prazeres da Terra - Produção, Comércio e Exportação de Produtos Regionais Lda

Parque empresarial de Chaves, entreposto 1, módulo 6
5400-673 Chaves
qualidade@prazeresdaterra.pt





Medalhas de Prata



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·



Medalha de Prata

Folar Doce

Produto de forma circular, doce. Pode ter ovos cozidos com casca por cima, ou ser simples.

Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, nº776
3140-563 Tentúgal
qualidade@apousadinha.pt



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·



Medalha de Prata

Folar Salgado

Produto de forma circular, com carnes fumadas variadas, distribuídas homogeneamente entre a massa doce.

Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt



Medalha de Prata

Boleima de Torresmos

Boleima de cor castanha dourada, sabor e aroma a canela.



Maria do Rosário Gomes - Pescoto do Monti

Rua Pedro Álvares Cabral, n.º27

3460-036 Cabeço de Vide

pescotos.monti@gmail.com



Medalha de Prata

Folar Doce

Apresenta um sabor a canela e erva doce, uma textura espessa e consistência firme.

Briosia Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda

Largo da Portagem nº 5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com



Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Folares e Bôlas Tradicionais Portugueses.

Muito obrigada.

Santarém, 27 de Fevereiro de 2024

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso