



13º Concurso Nacional de Doçaria
Rica Tradicional Portuguesa
Tradicional Portuguesa

Premiados 2024





Melhor dos Melhores

Boleima de Portalegre

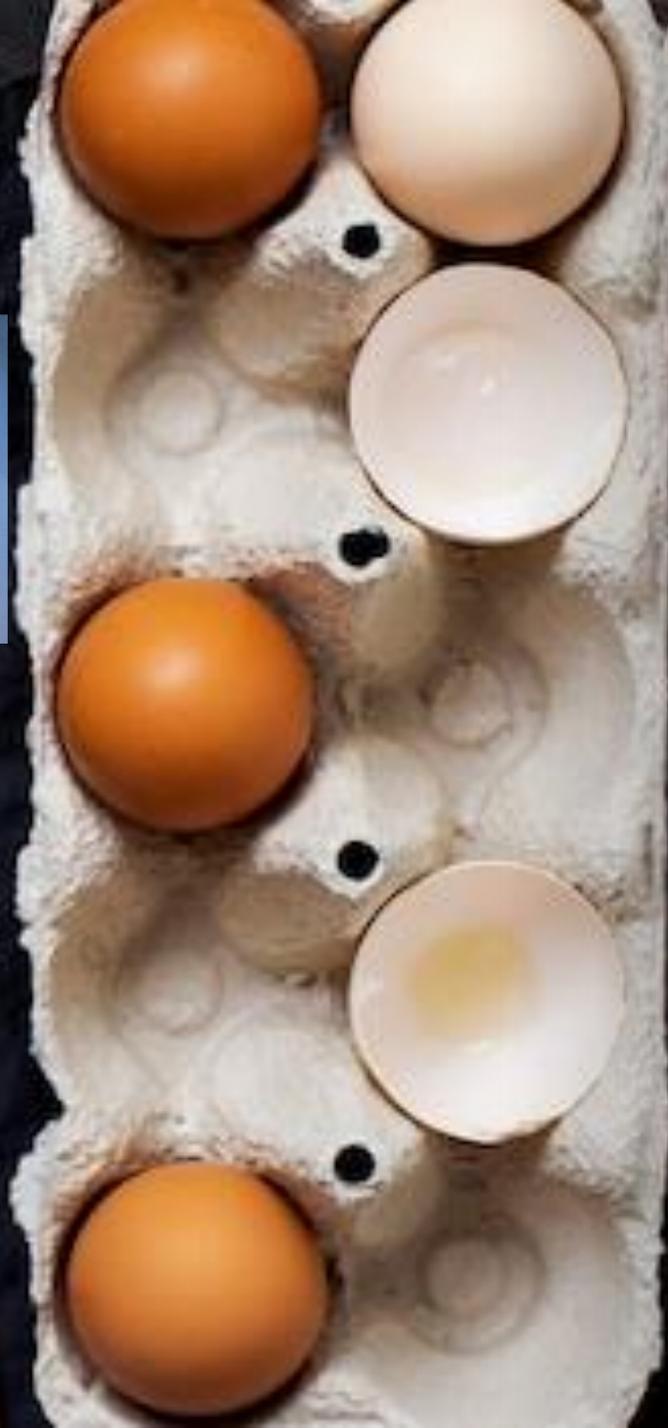
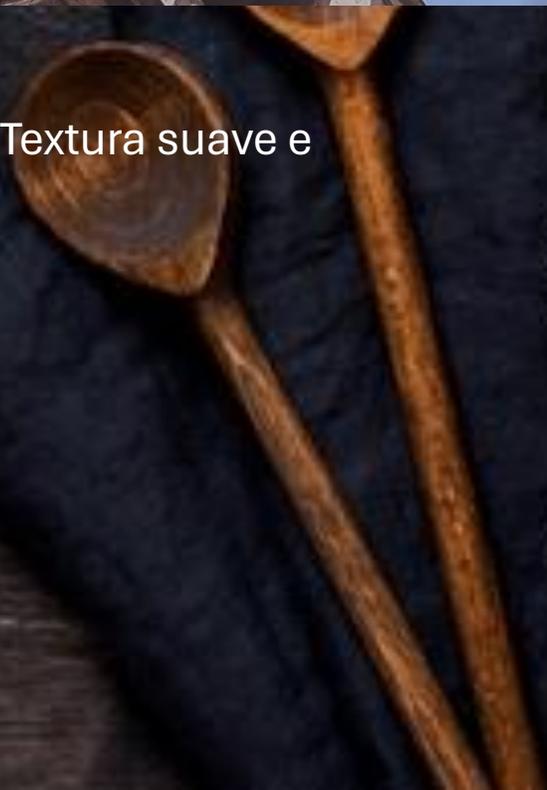
Doce com aroma e sabor a canela e maçã. Textura suave e cremosa.

Pastelaria "A Queijadinha"

Rua Pedro Maria Gaio, n.º 5

7300-335 Vale de Cavalos

cesaltinabandeiras@hotmail.com





Medalhas de Ouro





Medalha de Ouro

Pão de Ló de Ovar



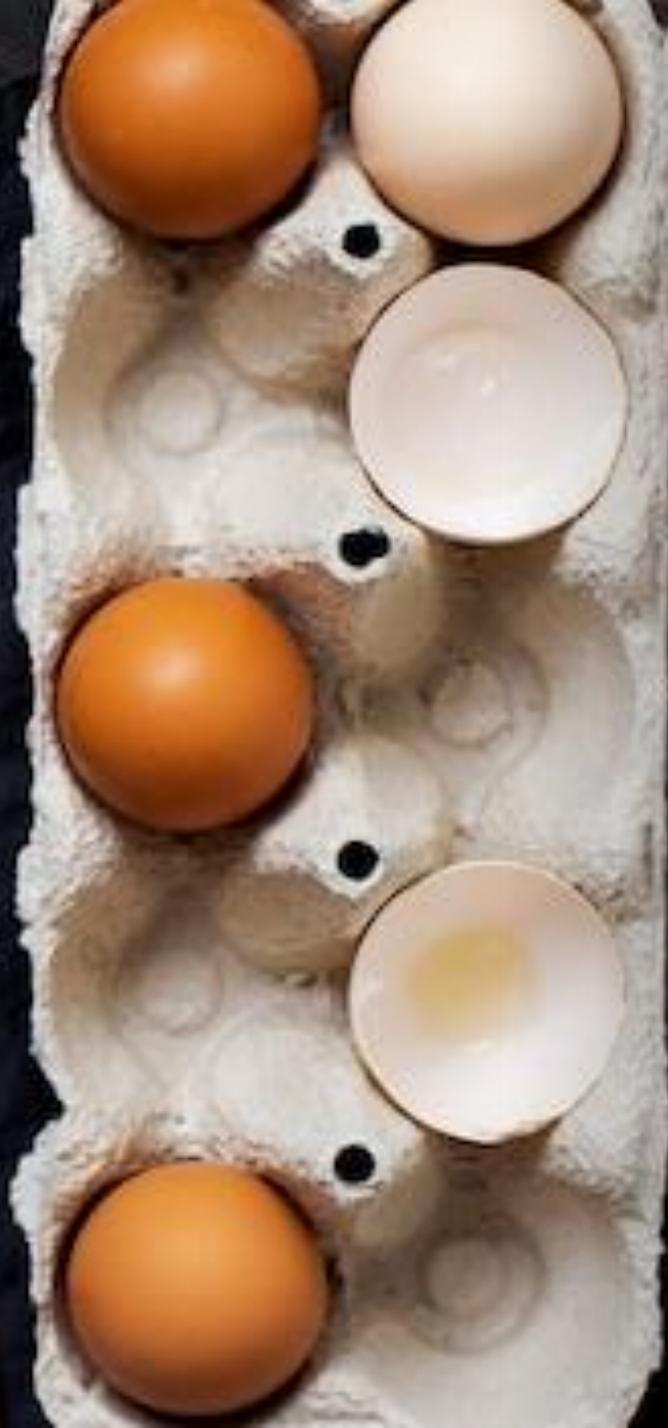
O Pão de Ló de Ovar é um bolo composto por três partes, com sabores e texturas distintas: em baixo, apresenta uma massa leve e fofa, de cor amarela; o meio é característico pela sua textura cremosa e húmida, com um intenso sabor a doce de ovo; no topo, apresenta uma fina capa em tons dourados/acastanhados.

Gaby - Pastelaria de Autor

Rua Cândido dos Reis 29 RC

3880-097 Ovar

geral@gabydoce.pt





Medalha de Ouro

Pão de Ló de Margaride

Pão de Ló de Margaride

Mário Ribeiro
1930



Fundador

2ª Geração

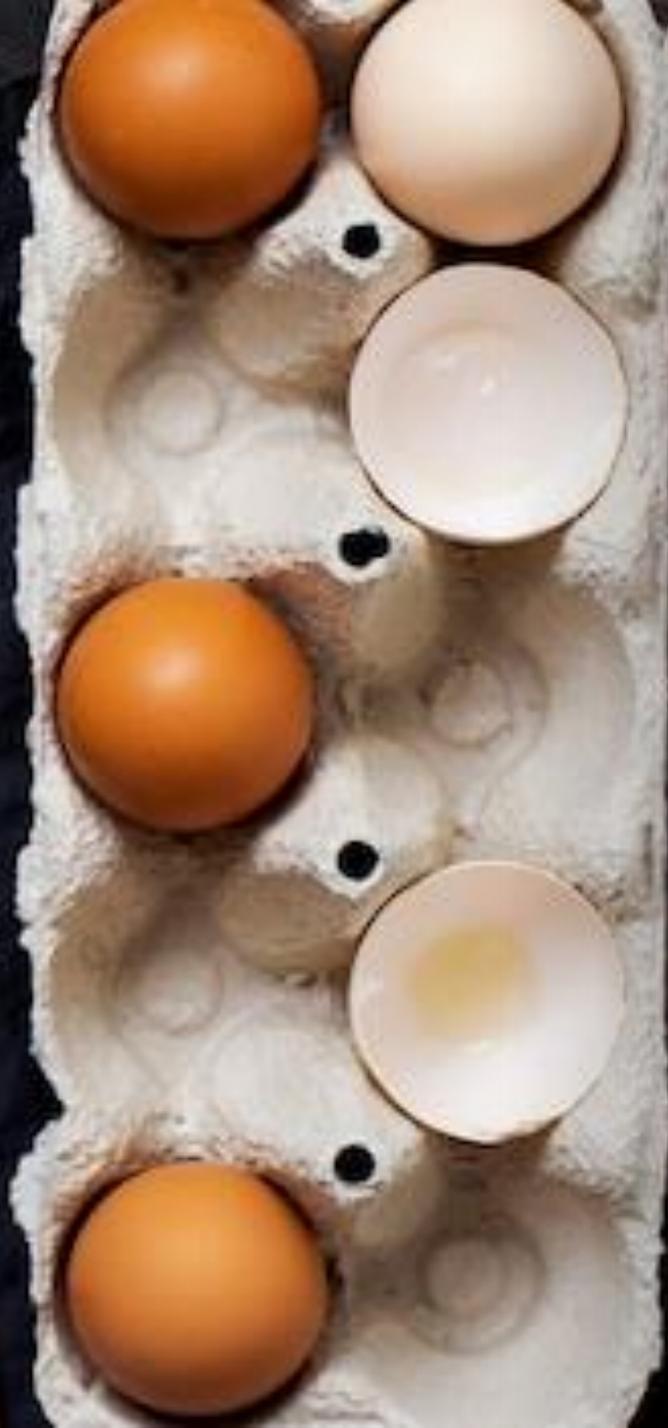
O autêntico Pão de Ló de Margaride tem uma particularidade única, para além da sua elegância e versatilidade que é a sua elasticidade, ou seja, depois de ser apertado, o Pão de Ló de Margaride volta à sua posição inicial.

Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro

Rua Francisco Sarmiento Pimentel, 88,

4610-185 Margaride - Felgueiras

marioribeiro@paodelomargaride.com





Medalha de Ouro

Pão de Ló Húmido



Pão de ló cozinhado em forma de barro revestido com papel branco e de textura suave, fofa e húmida e com cor amarela. A côdea do pão de ló apresenta-se com uma cor dourada e acastanhada.

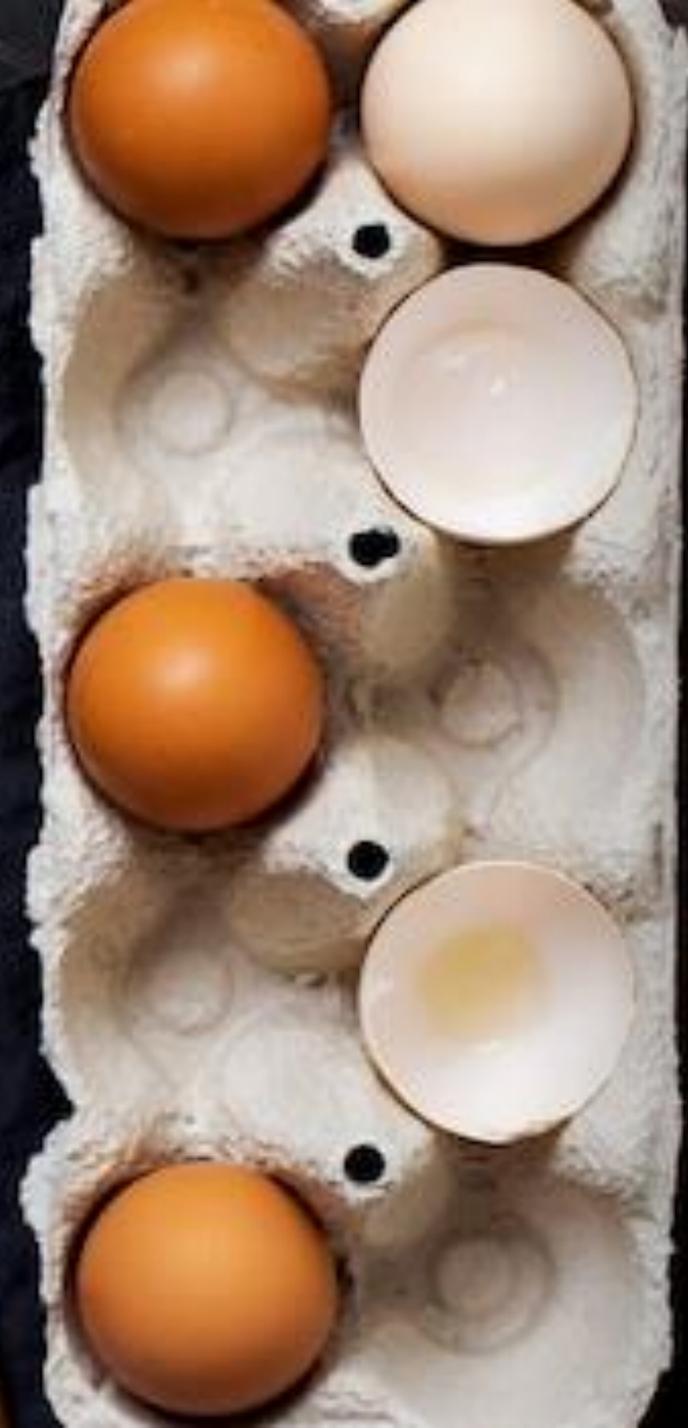
Tertúlia popular. Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com





Medalha de Ouro

Crúzio

O seu aroma consiste na fusão das características do doce de ovos e a amêndoa tostada, aromático, natural e suave. O seu sabor mantém-se, na boca, o sabor doce, potenciado pela mistura entre o doce de ovos e a amêndoa, que enfatiza / relewa o doce de ovos

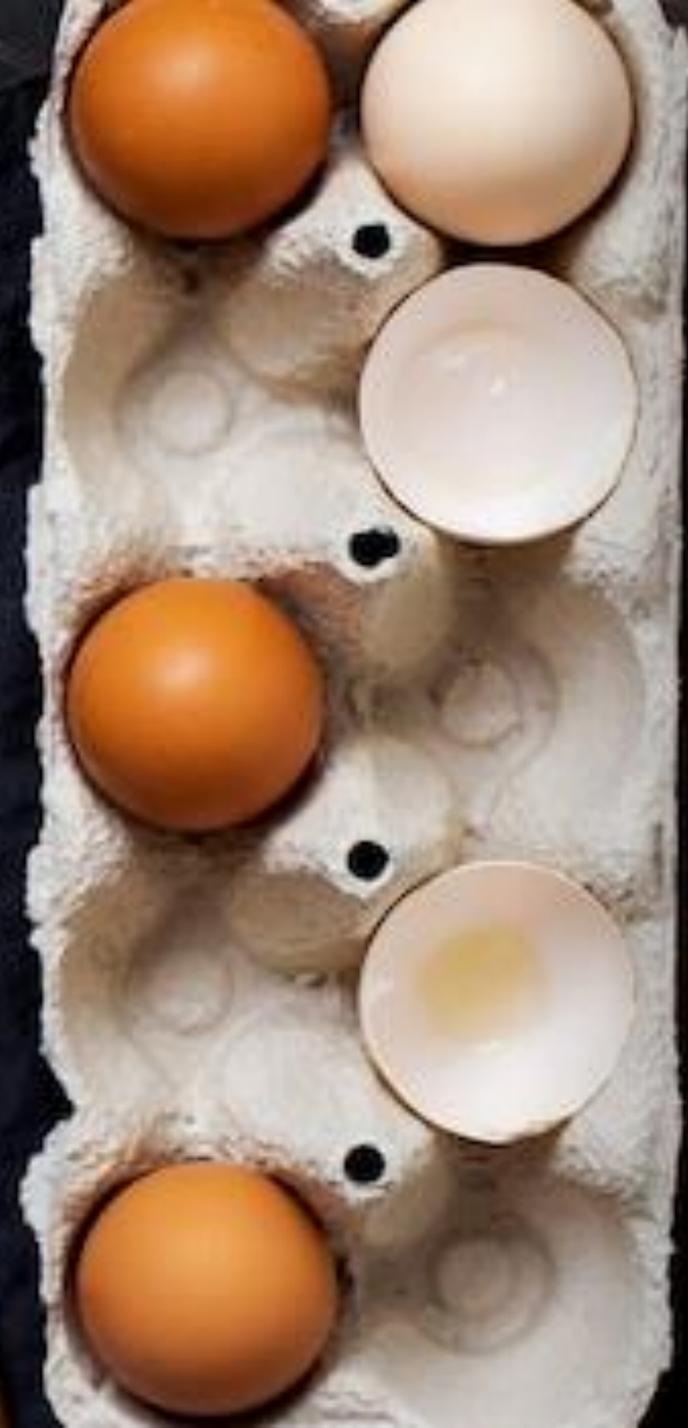
Marques, Gonçalves & Pestana, Lda.

Café Santa Cruz

Praça 8 de Maio

geral@cafesantacruz.com

SANTA 1923
CAFÉ CRUZ





Medalha de Ouro

Pastel da Fidalga



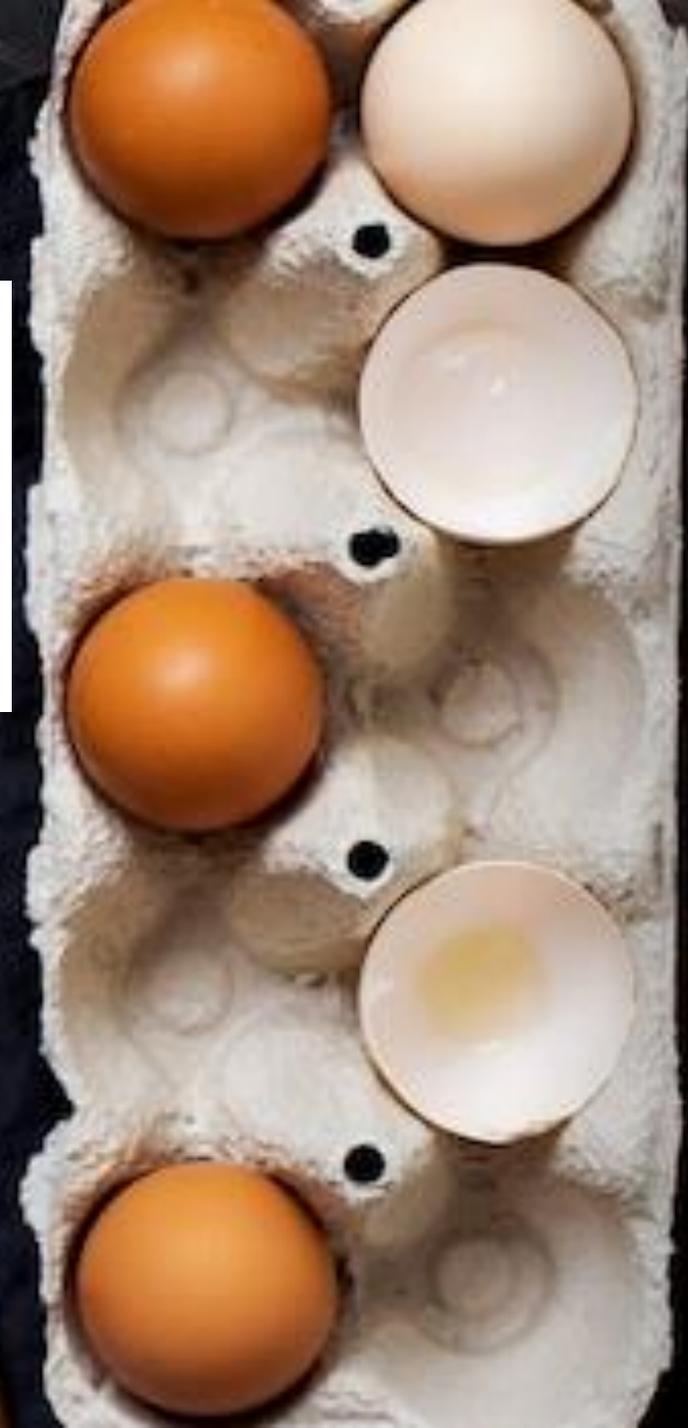
Pastel doce, com amêndoas. Tem uma textura estaladiça por fora e suave no interior.

100 Peneiras - Restauração e Turismo Lda

Rua Paiva Coelho, 127

2840-520 Seixal

cardosoliveiraluis@hotmail.com





Medalha de Ouro

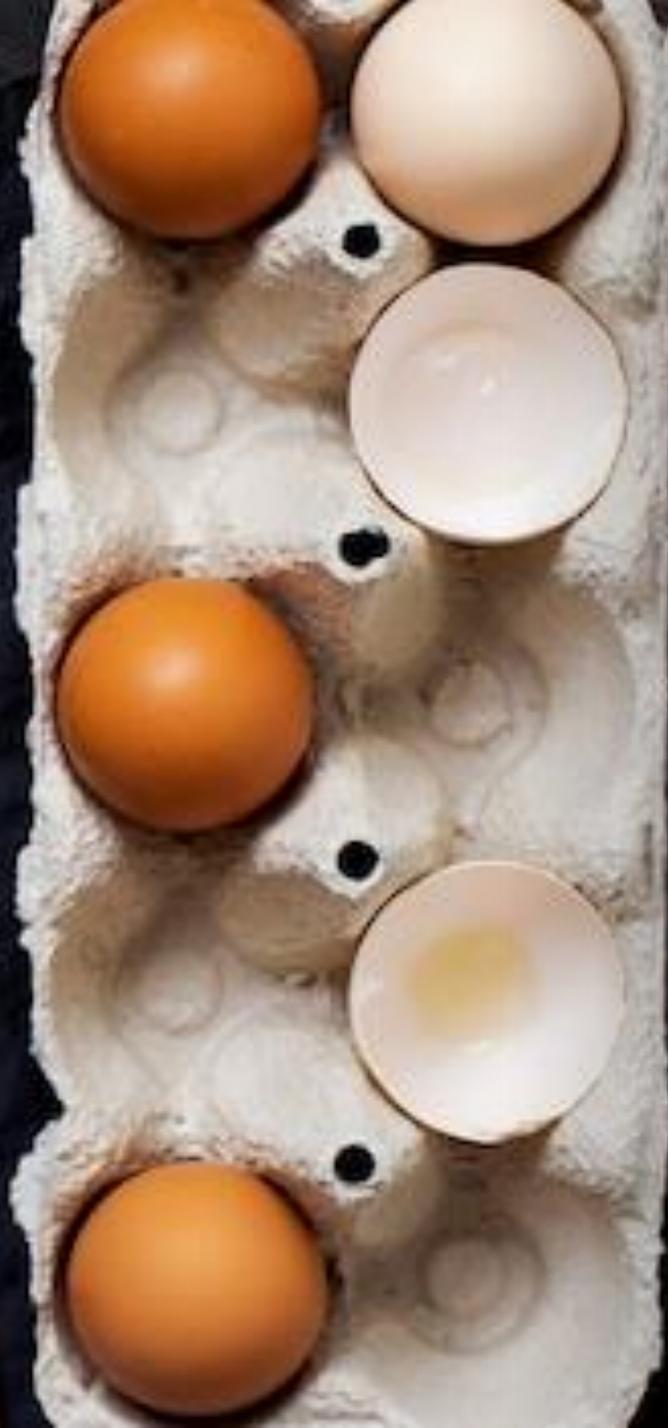


Pastel da Feijão de Torres Vedras

Pastel com uma capa fina e recheio húmido amarelado e castanho.

Pasteis Brasão - Marques & Lourenço, Doç, Lda

Rua da Pena Seca, 5, Bonabal,
2565-835 Ventosa - Torres Vedras
geral@pasteisbrasao.com





Medalha de Ouro



Morgado do Bussaco

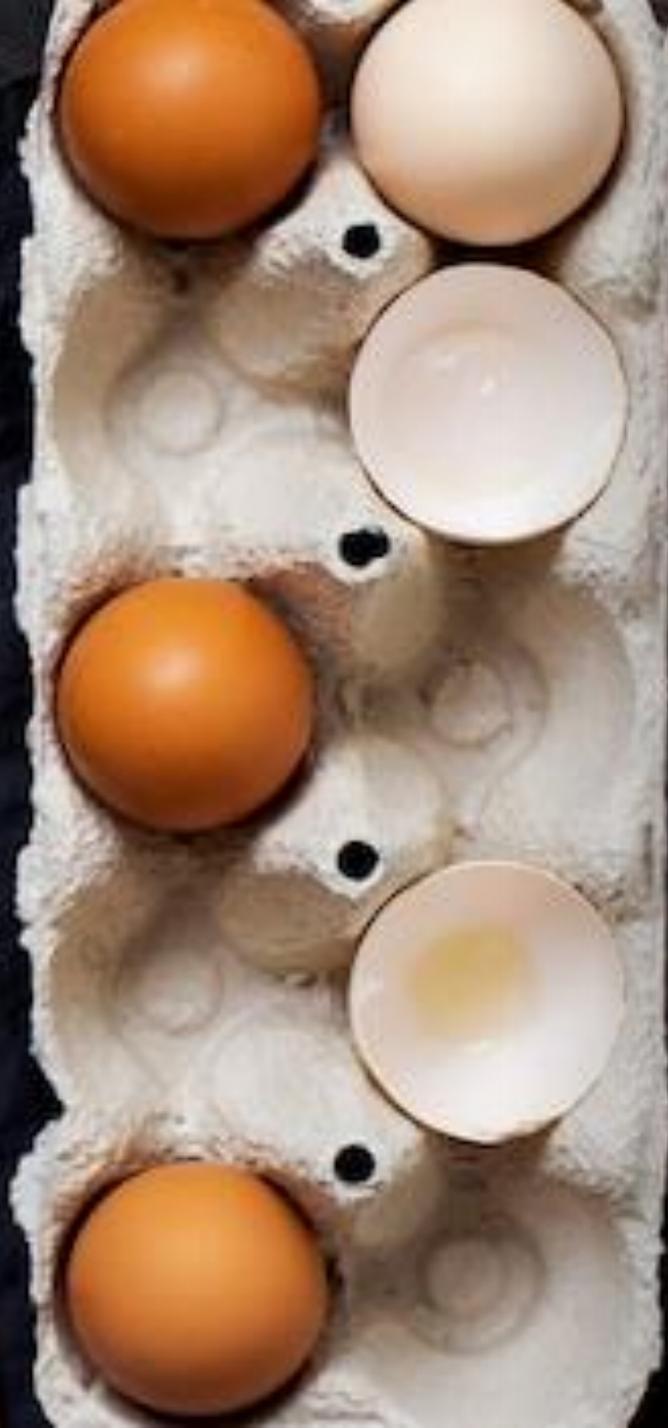
A conjugação do sabor do mel, da noz e dos ovos moles funciona bastante bem. É um bolo “quente” ideal para beber com um café ou um chá. As cores predominantes são o castanho e o amarelo (dos ovos moles).

Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt





Medalha de Ouro



Morgado do Bussaco

O morgado do Bussaco é um bolo que é montado com discos de massa de noz, que é elaborada com claras de ovos, farinha de noz, amido de milho e mel. Entre cada disco é colocado doce d'ovo e, para finalizar, a última camada é depois enfeitada com miolo de noz e polvilhada com açúcar em pó.

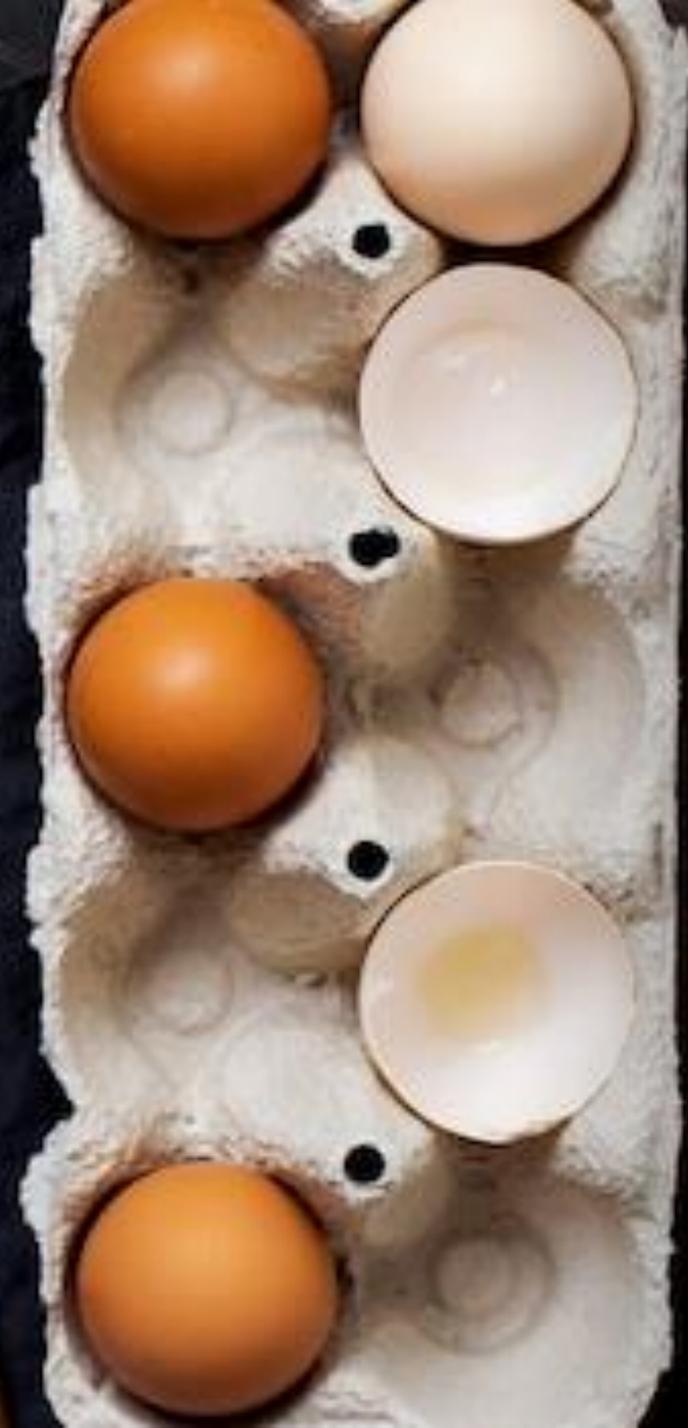
Tertúlia popular. Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com





Medalha de Ouro

Francelina



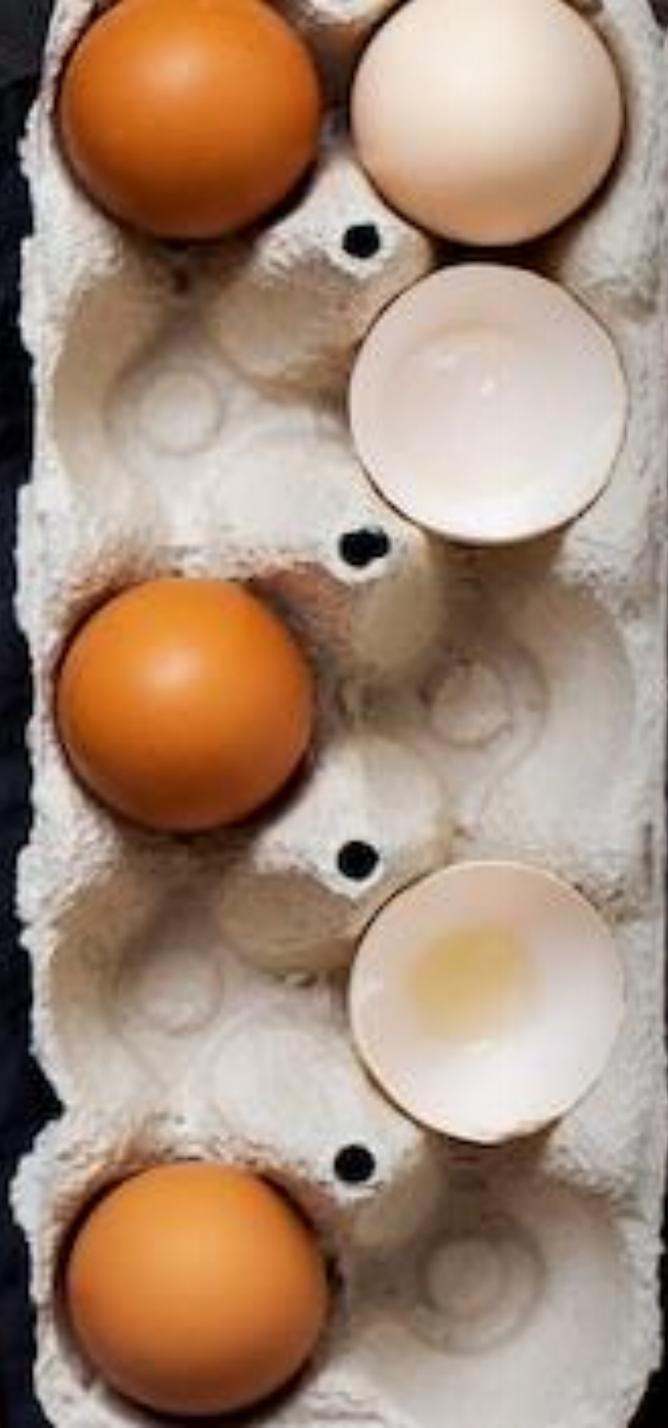
A Francelina é simples, mas intensa, ficando na boca o sabor da noz, temperado pela macieza do doce de abóbora e a profundidade do doce de ovos.

Faria & Salgado. Lda

Rua da Doçaria Conventual nº 320 e nº 111

3140-563 Tentúgal

geral@fariaesalgado.pt





Medalha de Ouro



Américo

Este bolo apresenta um formato alto, redondo, com peso de cerca de 150 gramas, castanho dourado. Em cima tem doce de ovos e pedaços de nozes.

Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com





Medalha de Ouro



Baptista

É apresentado em forma de papel plissado. A sua textura é bastante succulenta. A sua constituição é à base de requeijão de ovelha, farinha, gemas de ovos, canela, limão, açúcar e água.

Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com





Medalha de Ouro



Dona Amélia

Bolo de forma redonda, húmido. Pesa cerca de 45 gramas, tem o formato de uma pequena broa, castanho claro, com pequenos sulcos na côlea.

Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com





Medalha de Ouro



Belmirinha

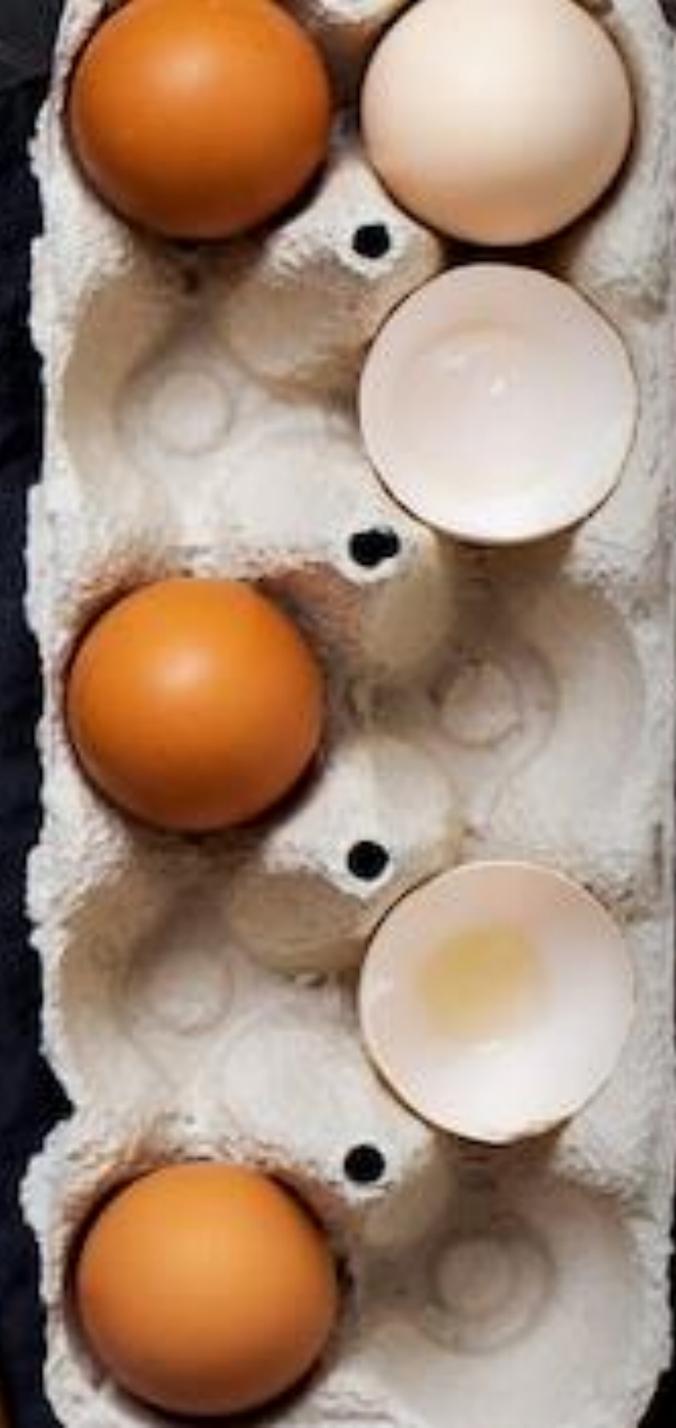
Pequeno bolo com cerca de 35 gramas por unidade.
Formato de pequena queijada em estrela de sete pontas.
Tem uma base crocante e um recheio cremoso.

Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com





Medalha de Ouro

Marquês



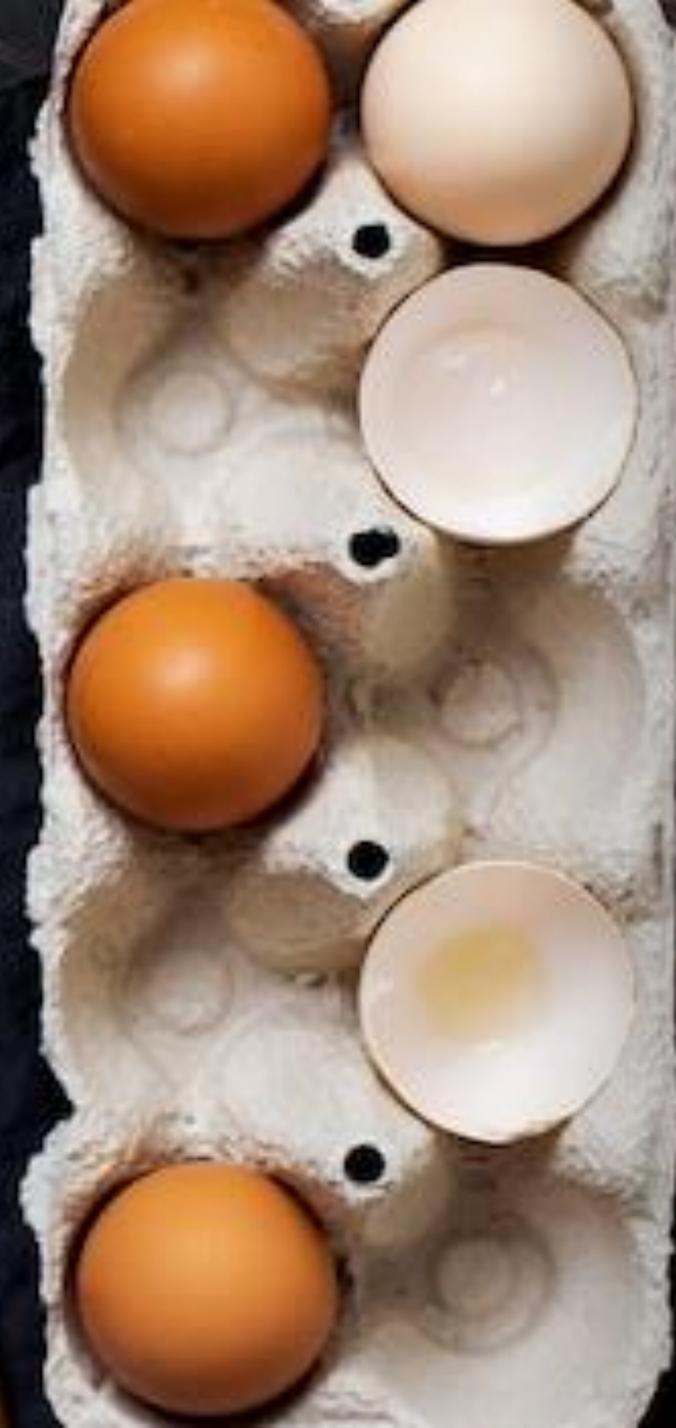
Doce em forma de quadrado, de cor acastanhada, húmido e predominando o sabor a noz com leve apontamento de requeijão. Coberto com doce de ovos e decorado com pedaços de nozes, polvilhadas com açúcar em pó.

Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com





Medalha de Ouro



Queijada de Pereira

Base de cor acastanhada e crocante e recheio mais claro e suculento.

Aroma e sabor suaves e equilibrados.

Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com





Medalhas de Prata





Medalha de Prata



Pastel da Feijão de Torres Vedras

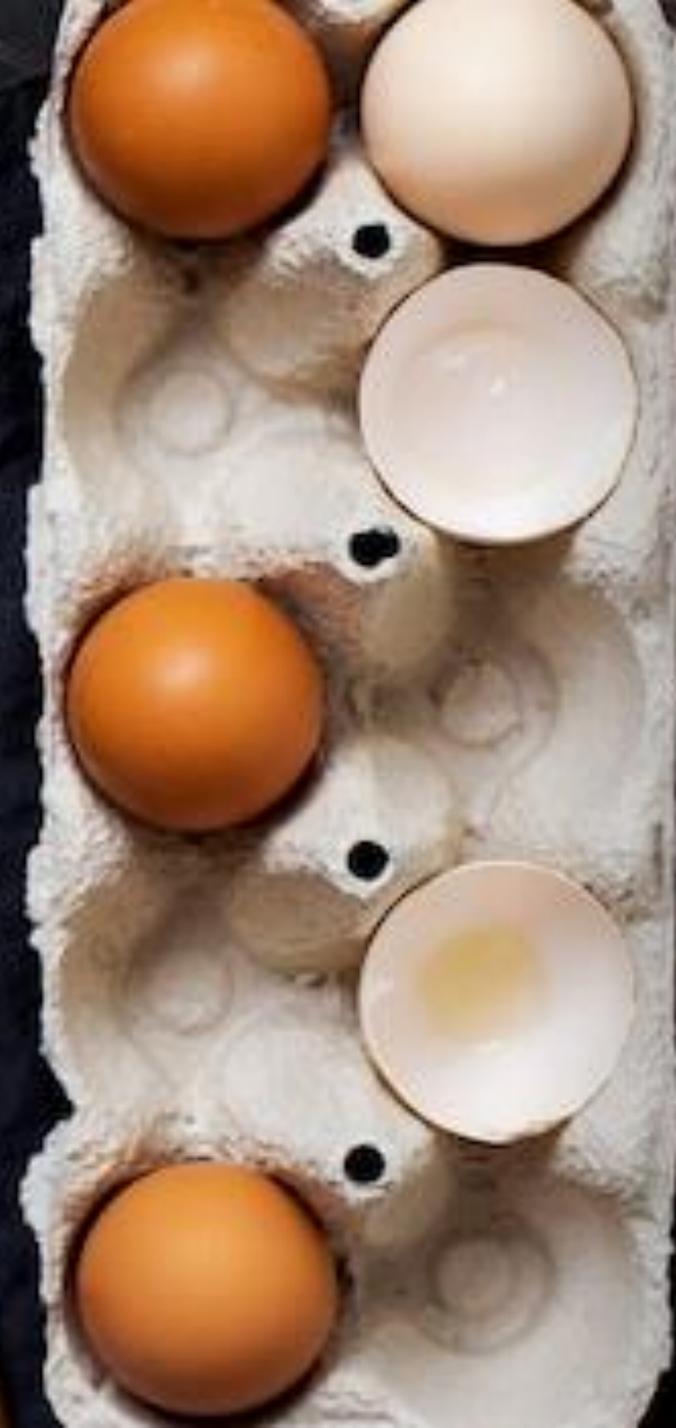
O recheio compõe-se de feijão branco popularmente conhecido como feijão “fidalgo”, miolo de amêndoa (recentemente pelada), gemas de ovos, açúcar e água.

Max & Ferraz act hoteleiras, lda

Rua Dr. José de Bastos nº 7 B

2560-320 Torres Vedras

paloma.blanca@netcabo.pt





Medalha de Prata

Pastel de nata



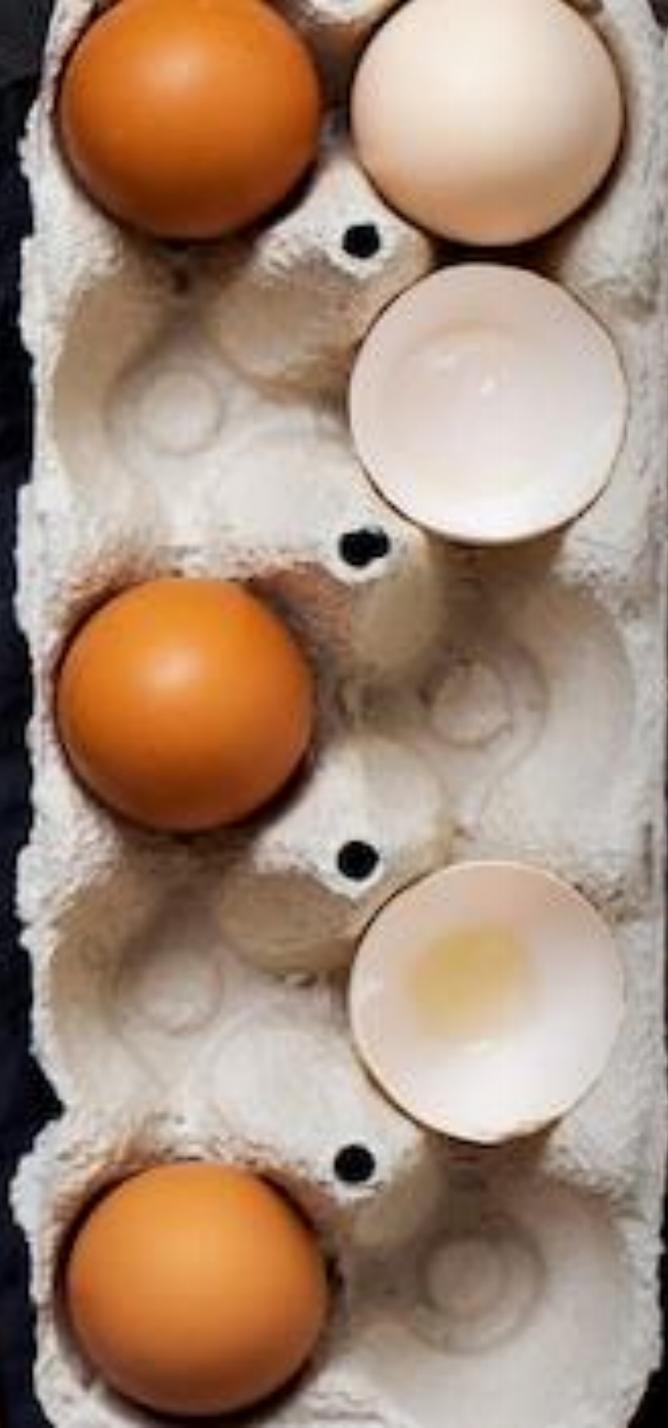
Pastel de nata com capa de textura estaladiça e creme com aroma e sabor a limão.

Indústria do Doce

Rua 25 Abril, 37

3140-554 Tentúgal

qualidade@industriadodoce.pt





Medalha de Prata



Tigelada de Coimbra

A tigelada é um doce de textura apudinada. A tigela de barro vidrada, em que é cozida a tigelada, é pré-aquecida no forno a altas temperaturas e é já dentro do forno que a mistura é colocada na tigela. Daí o resultado final conferir à parte inferior um aspecto alveolado.

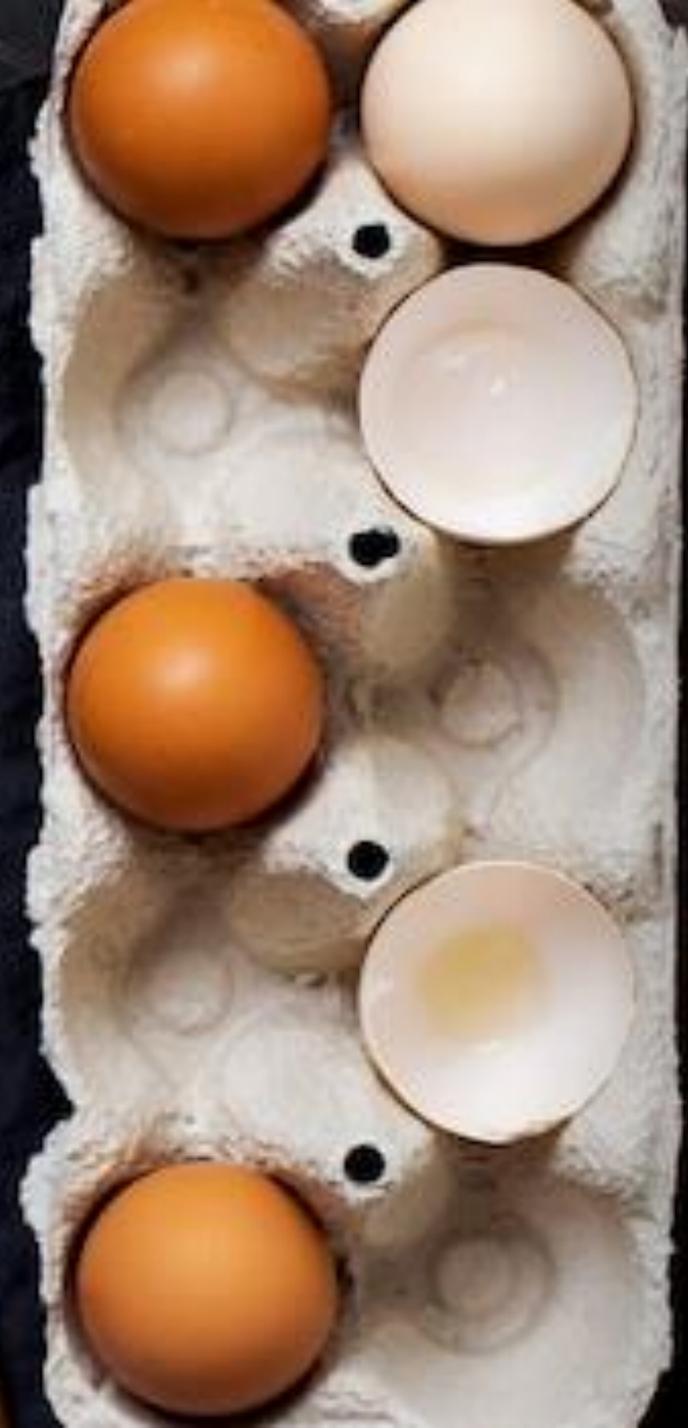
Tertúlia popular. Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com





Medalhas de Bronze





Medalha de Bronze

Queijada do Céu

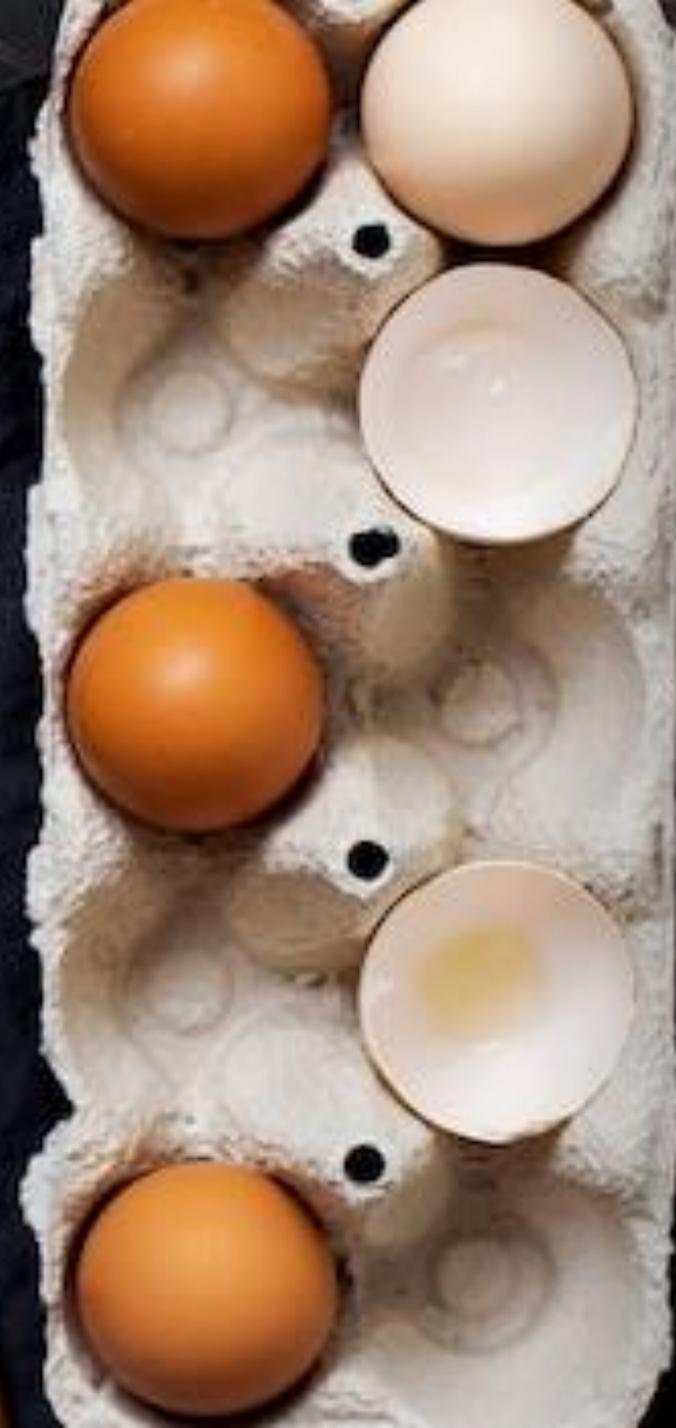
Produto em forma de queque de massa, com recheio de doce das Natividades e doce de gila. Ao trincar mistura-se o estaladiço da massa com o doce do recheio, os fios do doce de chila e o aroma a canela.

Sabores de Tentúgal, Lda.

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt





Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Doçaria Rica Tradicional Portuguesa.

Muito obrigada.

Santarém, 07 de Março de 2024

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso

