



12º Concurso de Pão Tradicional Português

Premiados 2023



Melhor dos Melhores

Pão de Trigo das Beiras – Padaria Dias

O Trigo das Beiras é um pão mais pesado, com um miolo mais fechado e de crosta grossa. Este pão foi criado para apresentar uma extensa durabilidade, que se conseguiu através do seu processo de fabrico. Por ser um pão de fermentação lenta, e de crosta grossa, o que lhe permite aguentar mais tempo em condições de consumo, era muito utilizado nas marmitas dos operários têxteis e dos pastores.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

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



Medalhas de Ouro

12º Concurso de Pão Tradicional Português

Premiados 2023



Medalha de Ouro

Pão de S. Miguel – Padaria Seara de Pão

É caracterizado, principalmente, por ser uma pão com forma de Pão de cabeça. A forma de tender este pão, e a sua preparação antes da entrada para o forno, permite-lhe a formação de uma “cabeça” durante a cozedura. Não invalida a sua cozedura de outra forma, mas poderá alterar a textura interior.

A fermentação longa e apenas com massa velha, atribui um sabor que alguns classificam de “azedo”.



Seara de Pão, Lda

Rua do Moinho, nº 1

7750-628 São Miguel do Pinheiro

geral@searadepao.pt



Medalha de Ouro

Pão Alentejano – Padaria Costa, Esperança, Dias e João

Pão de cabeça, apresenta uma cêdea dura de cor acastanhada com vestígios de farinha, interior de miolo fofo com alvéolos e de cor acinzentada.



Costa, Esperança, Dias e João, Lda

Rua José Nobre da Costa Nº1
7750-715 São Pedro de Sólis
solispao@sapo.pt



Medalha de Ouro

Pão de Trigo – O Pão do Avô

Pão de trigo com crosta muito crocante. O seu interior é suave, com um aroma e sabor muito equilibrados.



O Pão do Avô

Casal da Pinheira, Rua da Liberdade, nº16
2350-392 Ribeira Branca
pnlopes341@gmail.com



Medalha de Ouro

Pão de Rio Maior – Panificadora Costa e Ferreira

Tem uma forma arredondada e achatada na base, com cõdea de 1 a 2 mm. de espessura, rija e estaladiça, de cor castanho claro a escuro. O miolo castanho claro a bege, de textura macia, consistente e alveolado. Cõdea e miolo com aroma intenso a cereais e levedura. Sabor predominante a farinha, com pouco sal e miolo com elevado teor de humidade.



Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II, Alto da Serra
2040-063 Rio Maior
atendimento@paoderiomaior.pt



Medalha de Ouro

Pão de Rio Maior – Padaria Magirus

Pão com textura interior e exterior muito agradável. Miolo muito saboroso.



Susano & Rosa, Lda

Avenida dos combatentes nº 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt



Medalha de Ouro

Pão de Mafra – Pani-Mafra

Este pão apresenta um aspecto rústico, com um interior alveolado. Pode apresentar várias formas, mas o mais emblemático é o comprido de cabeça.



Pani-Mafra Lda

Terreiro D. João V, Lote 40, 2 esq.

2640-492 Mafra

geral@paoreal.pt

12º Concurso de Pão Tradicional Português

Premiados 2023



Medalha de Ouro

Pão de Mafra – Justino Sardinha

Este pão apresenta um aspecto rústico, uma crosta crocante e um miolo alveolado.



Justino Alexandre Sardinha, LDA

Rua do Casalinho, 10, 2640-232 Encarnação

2640-232 Mafra

geral@jasardinha.pt

12º Concurso de Pão Tradicional Português

Premiados 2023



Medalha de Ouro

Forma de Mafra – Pani-Mafra

A forma de Mafra contém todo o sabor de um Pão do Mafra tradicional, mas num formato mais pratico para as tostas e sandes.



Pani-Mafra Lda

Terreiro D. João V, Lote 40, 2 esq.

2640-492 Mafra

geral@paoreal.pt

12º Concurso de Pão Tradicional Português

Premiados 2023



Medalha de Ouro

Pão de trigo de fermentação natural 24h – Pani-Mafra

É caracterizado pela sua cor dourada, crosta fina e delicada, e uma aparência emblemática formada por uma "pestana" rasgada em toda a direcção longitudinal do pão.



Pani-Mafra Lda

Terreiro D. João V, Lote 40, 2 esq.
2640-492 Mafra
geral@paoreal.pt



Medalha de Ouro

Pão de trigo – Panificadora Regional da Vermelha

Produto obtido da amassadura, tendedura fermentação e cozedura, em condições adequadas (tempo e temperatura) da farinha de trigo tipo 65, com adição de água potável, isco, levedura e sal. O pão de trigo apresenta-se em unidades de 500 g.



Panificadora Regional da Vermelha

Rua dos Lusíadas, n.º 9
2550-549 Vermelha
encomendas@paovermelha.com



Medalha de Ouro

Pão Regional da Benedita – O Conquistador

Pão com crosta crocante. Textura suave no interior e aroma e sabor equilibrados.



O Conquistador JF Lda.

Estrada Nacional IC2 km 80.2

Venda das Raparigas

2475-043 Benedita

oconquistadordealcobaca@hotmail.com

12º Concurso de Pão Tradicional Português

Premiados 2023



Medalha de Ouro

Pão de centeio – Pão de Gimonde

Produto com notas ácidas que desenvolve primariamente um fino sabor a nozes, oferecendo um jogo de nuances frutadas e fermentadas. Transporta-nos às origens fazendo-nos lembrar a madeira, devido à cor suavemente escura e ao carácter rústico.



M.Ferreira & Filhas, Lda - PdG

Estrada Nacional 218, N°3798

5300-553 Gimonde

geral@paodegimonde.com



Medalha de Ouro

Pão de Centeio – Padaria Dias

O pão centeio é caracterizado pela sua cor escura, e também pela sua maior densidade quando comparado com os pães de farinha de trigo. O pão centeio começou-se a consumir mais regularmente em zonas onde os terrenos eram mais pobres, e com climas mais agrestes, nomeadamente Trás-os-Montes e Beira Interior. Sendo o centeio um cereal que prospera facilmente nessas condições, a população optou por cultivá-lo e consumir assim o pão de centeio.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

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



Medalha de Ouro

Broa de milho – Panificadora Regional da Vermelha

Produto obtido da amassadura, fermentação, tendedura e cozedura, em condições adequadas (tempo e temperatura) de farinha de milho tipo 175, trigo tipo 65 com adição de água potável, sal, levedura. O Pão apresenta-se em unidades de 400 g.



Panificadora Regional da Vermelha

Rua dos Lusíadas, n.º 9
2550-549 Vermelha
encomendas@paovermelha.com



Medalha de Ouro

Broa de milho doce – Panificadora Costa e Ferreira

Apresenta uma forma arredondada e achatada na base, com cõeada de 1 a 2 mm de espessura rija e estaladiça, castanho claro a escuro. O miolo amarelo, de textura macia, consistente, denso.

Cõeada e miolo com aroma intenso a milho doce e levedura.

Sabor predominante a farinha, com pouco sal e miolo com elevado teor de humidade e paladar doce.



Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II, Alto da Serra

2040-063 Rio Maior

atendimento@paoderiomaior.pt



Medalha de Ouro

Broa de centeio com passas e nozes – Panificadora Regional da Vermelha

Produto obtido da amassadura, tendedura fermentação e cozedura, em condições adequadas (tempo e temperatura) centeio tipo 130 e farinha de trigo tipo 65 com adição de água potável, levedura e sal. O Pão de passas e nozes apresenta-se em unidades de 400g.



Panificadora Regional da Vermelha

Rua dos Lusíadas, n.º 9
2550-549 Vermelha
encomendas@paovermelha.com



Medalha de Ouro

Broa com passas e nozes – Padaria Magirus

Broa cozida em fornos tradicionais aquecidos a lenha. Apresenta uma crosta crocante, o seu interior é amarelo e doce, onde se encontram presentes as passas e as nozes.



Susano & Rosa, Lda

Avenida dos combatentes nº 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt



Medalha de Ouro

Pão de casa/Pão de casa da Madeira – Socipamo

É um pão de receita tradicional onde possui incorporada a batata-doce. A batata-doce imprime à massa do produto características sápidas e de aroma inconfundíveis. O pão possui uma massa macia e crosta crocante.

É um pão de fermentação natural, sendo cozido num forno de alvenaria.



SOCIPAMO - Sociedade de Padarias do Monte, S.A.

Estrada Comandante Camacho de Freitas, 875 e 877

9050-222 Funchal

geral@socipamo.pt



Medalha de Ouro

Bolo do caco/Bolo do caco da Madeira – Socipamo

Pão de Trigo com batata-doce regional, de fermentação longa.
Formato redondo e achatado cozido em chapa/pedra.



SOCIPAMO - Sociedade de Padarias do Monte, S.A.

Estrada Comandante Camacho de Freitas, 875 e 877

9050-222 Funchal

geral@socipamo.pt



Medalhas de Prata

12º Concurso de Pão Tradicional Português

Premiados 2023



Medalha de Prata

Pão de centeio – Pani-Mafra

O seu sabor acentuado e baixo ph deriva da utilização de uma percentagem alta (80% sobre o peso da farinha) de massa mãe de centeio cultivada por nós. É cozido nos tradicionais fornos de alvenaria característicos da região de Mafra.



Pani-Mafra Lda

Terreiro D. João V, Lote 40, 2 esq.
2640-492 Mafra
geral@paoreal.pt



Medalha de Prata

Pão Regional da Benedita – O Conquistador

Pão com crosta crocante. Textura suave no interior e aroma e sabor equilibrados.



O Conquistador JF Lda.

Estrada Nacional IC2 km 80.2

Venda das Raparigas

2475-043 Benedita

[oconquistadordealcobaca@hotmail.com](mailto:aconquistadordealcobaca@hotmail.com)



Medalhas de Bronze

12º Concurso de Pão Tradicional Português

Premiados 2023



Medalha de Bronze

Broa de milho – Padaria Magirus

Broa redonda amarelada, ligeiramente adocicada com crosta crocante.



Susano & Rosa, Lda

Avenida dos combatentes nº 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt



Medalha de Bronze

Broa de milho amarelo – Pani-Mafra

Esta broa apresenta uma crosta estaladiça e um interior de cor amarela e consistência fofo.



Pani-Mafra Lda

Terreiro D. João V, Lote 40, 2 esq.

2640-492 Mafra

geral@paoreal.pt



Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Pão Tradicional Português.

Muito obrigada.

Santarém, 25 de Setembro de 2023

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso