



**12º Concurso Nacional de Doces de  
Fruta Tradicionais Portugueses**

**Premiados 2023**



## Melhor dos Melhores

### Doce de maçã riscadinha de Palmela com Moscatel roxo

Doce homogéneo com alguns pedacinhos de maçã, cor dourada e aroma a maçã. Ligeiramente ácido devido á acidez característica da própria maçã, no final de boca um ligeiro sabor ao moscatel.



## 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)



**Medalhas de Ouro**



## Medalha de Ouro

### Doce de kiwi

Doce homogéneo com sementes presente. Cremoso, de cor acastanhada, com ligeira acidez característica do fruto. No final sentem-se as sementes que acrescentam textura a este doce.



## 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

## Doce de trombão

O doce obtido apresenta-se com uma textura suave e bastante suculento.

É excelente para usar de forma tradicional em tostas ou em fatias de pão.



## O Pereiro de Santo António, Unip., Lda

Rua 1º de Dezembro, nº 26 r/c Dto  
2350-758 Torres Novas

[parquedossaboresgourmet@opereiro.pt](mailto:parquedossaboresgourmet@opereiro.pt)



## Medalha de Ouro

### Doce de morango

De aspecto tem uma cor avermelhada, opaco e brilhante. Aroma doce agradável, predominando a morango, que é muito aromático.

A sua consistência é suave, gelatinosa e aveludada.

Textura é brilhante e delicada.



## Euromel, Lda

Apartado 20 - Quinta dos Pocinhos

6090-507 Penamacor

[euromel@serramel.com](mailto:euromel@serramel.com)



## Medalha de Ouro

### Marmelada

Produto de consistência firme, textura ligeiramente granulosa e cor âmbar claro. Com cheiro bastante frutado ( a marmelo). Sabor residual bastante acentuado a marmelo, com uma frescura que não o torna um produto "pesado".



## Torre Velha Sag, Lda

Quinta da Torre

2005-129 – Abitureiras Santarém

[torrevelha@gmail.com](mailto:torrevelha@gmail.com)



**Medalhas de Prata**



## Medalha de Prata

### Doce de tabaibo do Porto Santo

Aparência fluida, viscosa, com presença de algumas sementes do fruto. Brilhante de cor heterogénea entre o âmbar e o castanho escuro. Aroma adocicado, frutado com notas caramelizadas. Sabor doce, complexo, frutado, cítrico com ligeira acidez.



## José Faustino Mendonça Diogo

Rua José Moura Caldeira n 2 9400-169 Porto Santo  
9400-169 Porto Santo

[winebar3vs@gmail.com](mailto:winebar3vs@gmail.com)



## Medalha de Prata

## Doce de calondro

O produto apresenta uma textura em fios, de cor castanha e com sabor característico do calondro.



Terras de Guimarães de Isabel Maria de Almeida Martins  
Ferreira

Rua de Leça n. 628  
4835-131 Mascotelos

[terrasdeguimaraes@gmail.com](mailto:terrasdeguimaraes@gmail.com)



Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 06 de Outubro de 2023

**Ana Soeiro**

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

**Paula Moniz**

Directora Adjunta do Concurso