



13º Concurso de
Doçaria Simples
Tradicional Portuguesa
Premiados 2024





Melhor dos Melhores

Ésses de Azeitão



Os ésses apresentam um mesclado de tons de castanho claro e distinguem-se pela textura, aroma intenso a canela e pela forma crocante como se desagregam na prova.

Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, N°8

2925-656 Azeitão

docedabina@gmail.com





Pão de Ló de Margaride

Mário Ribeiro

1930



Medalha de Ouro

Cavacas de Margaride

As Cavacas de Margaride são um doce regional tradicional, confeccionado a partir da massa do Pão de ló de Margaride, com uma fina cobertura de açúcar que lhe confere textura e humidade. São um doce com um interior fofo e aveludado, com um sabor inconfundível.

Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro

Rua Francisco Sarmento Pimentel, 88
4610-185, Margaride-Felgueiras
marioribeiro@paodelomargaride.com





100
peneiras
TABERNA MODERNA

Medalha de Ouro

Violino do Seixal

O produto consiste numa bolacha de farinhas, trigo e amêndoa, com uma mistura de outros ingredientes característicos da região como os figos, a laranja e o moscatel, resultando numa combinação gastronómica crocante, suave mas de sabores marcantes e frutados.

100 Peneiras - restauração e turismo lda

Rua Paiva Coelho 127

2840-520 Seixal

cardosooliveiraluis@hotmail.com





Medalha de Ouro

Biscoitos de azeite mel e noz

Estes biscoitos apresentam uma forma redonda, cor castanha dourada, com aroma e sabor a azeite mel e noz.

Maria do Rosário Gomes - Pescoto do Monti

Rua Pedro Álvares Cabral, n.º27

3460-036 Cabeço de Vide

pescotos.monti@gmail.com





Broas Ferrador
Sabor Saloio

Medalha de Ouro

Broas de mel e noz

Broas que apresentam aroma e sabor a ervas aromáticas e frutos secos.

Têm uma forma achatada e uma cor acastanhada.

Cardoso e Santos Lda

Avenida Nossa Senhora Purifica, N°69

2590-430 Sapataria

cardoesantos.comercial@sapo.pt





Medalha de Ouro

Broas de mel da Avó Justina



É um pequeno bolo obtido da junção de vários ingredientes por processos mecânicos, manuais e processo térmico. O produto é obtido através de mistura dos ingredientes na batedeira, moldagem e cozedura em forno.

Max & Ferraz act hoteleiras, lda

Rua Dr. José de Bastos nº 7 B

2560-320 Torres Vedras

paloma.blanca@netcabo.pt





Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 06 de Março de 2024

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso

