



# 13º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

**PREMIADOS 2024**

## Melhor dos Melhores

### Castanhas de Ovos

Doce de ovos em forma de castanha com capa exterior amarela acastanhada, devido ao facto de gratinar em forno a altas temperaturas.



Flor d'aveiro  
19 — CONFEITARIA — 95

### Confeitaria Flor de Aveiro

Estrada de São Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

[qualidade@flordeaveiro.pt](mailto:qualidade@flordeaveiro.pt)



# MEDALHAS DE OURO



## Medalha de Ouro

### Ovos Moles de Aveiro IGP

Os ovos moles têm uma cor homogênea, com tonalidade laranja. O sabor é doce, com uma consistência cremosa e textura uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovo.



**Doce Moliceiro - Riaburguer, Pastelaria e Restaurante, Lda**

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

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



## Medalha de Ouro

### Ovos Moles de Aveiro IGP

A cor é homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja, o brilho é uniforme e não muito intenso, o aroma é complexo, o sabor é doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento.



### Confeitaria Flor de Aveiro

Estrada de São Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

[qualidade@flordeaveiro.pt](mailto:qualidade@flordeaveiro.pt)



## Medalha de Ouro

### Ovos Moles de Aveiro IGP

Os Ovos Moles de Aveiro são o produto obtido pela junção de gemas cruas de ovos a uma calda de açúcar. Podem apresentar-se tal qual ou envolvidos em hóstia.



### Madre Odisseia Unipessoal Lda

Rua Conselheiro Queiroz nº 18A

3810-086 AVEIRO

[confeitaria.madre.aveiro@gmail.com](mailto:confeitaria.madre.aveiro@gmail.com)



## Medalha de Ouro

### Rebuçados de Ovo de Portalegre

O rebuçado de ovo de Portalegre caracteriza-se pela sua simplicidade mas também pelo seu vidrado, pela sua crocância e cremosidade que se encontram no interior.



## Sonho Doce

Rua Diogo da Fonseca Achaiolli N°14 A  
7300-156 Portalegre  
[marta\\_martins88@hotmail.com](mailto:marta_martins88@hotmail.com)



## Medalha de Ouro

### Pudim das Clarissas

Trata-se de um pudim à base de gemas de ovos e açúcar em ponto oriundo do Mosteiro de Santa Clara. A confecção deste pudim envolve ingredientes como as gemas de ovos, o açúcar, a manteiga, casca de laranja e água.



### Briososa Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda

Largo da Portagem nº5

3000-180 Coimbra

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



## Medalha de Ouro

### Suspiro

Este Suspiro destaca-se pelo seu volumoso tamanho, pela sua tonalidade creme, característica de um ponto certo de cozedura e pela textura exterior que lembra as fissuras da crosta de uma broa. A sua cor indicia, precisamente, a utilização das claras em castelo.



### Briosa Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda

Largo da Portagem nº5

3000-180 Coimbra

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



## Medalha de Ouro

## Toucinho do Céu

Este toucinho do céu é um doce que se apresenta com 10-15 cm de diâmetro, é redondo e tem 3-4 cm de altura. A sua cor interior é amarelo-alaranjado. O seu sabor é muito doce e envolvente.



## Pastelaria Queijadinha Cesaltina Bandejas

Rua Pedro Maria Gaio n.5 Vale de Cavalos

7300-335 Portalegre

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



## Medalha de Ouro

### Queijinhos do Céu

Doce redondo, dose individual, capa de massa de amêndoa com doce de ovos no interior



### Pastelaria Queijadinha Cesaltina Bandejas

Rua Pedro Maria Gaio n.5 Vale de Cavalos

7300-335 Portalegre

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



## Medalha de Ouro

## Pasteis de Tentúgal IGP

Produto de excelência, doce rico em ovos e açúcar.



## Faria & Salgado. Lda

Rua da Doçaria Conventual nº 320 e nº 111

3140-563 Tentúgal

[geral@fariaesalgado.pt](mailto:geral@fariaesalgado.pt)



# MEDALHAS DE PRATA

## Medalha de Prata

## Pastel de Tentúgal IGP

É obtido a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema de ovo com uma calda de açúcar.



# A Pousadinha

· DOÇARIA CONVENTUAL ·

## Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, n.º776

3140-563 Tentúgal

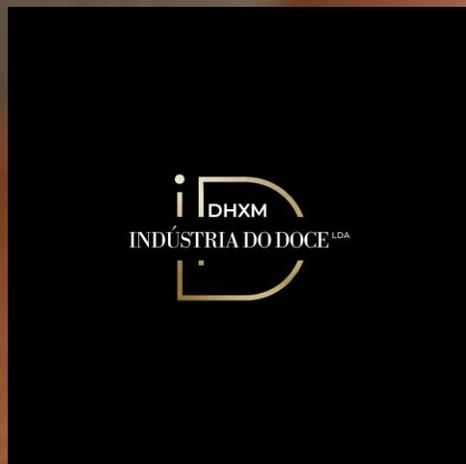
[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



## Medalha de Prata

## Pastel de Tentúgal IGP

As apreciadas características do Pastel de Tentúgal encontram-se no recheio de ovos e no seu folhado fino e estaladiço, único na doçaria conventual portuguesa.



## Indústria do Doce

Rua 25 Abril, 37

3140-554 Tentúgal

[qualidade@industriadodoce.pt](mailto:qualidade@industriadodoce.pt)



## Medalha de Prata

### Pastel de Tentúgal IGP (Meia Lua)

É obtido a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema de ovo com uma calda de açúcar.



A  
Pousadinha  
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

## Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, n.º776

3140-563 Tentúgal

[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



## Medalha de Prata

### Pudim das Clarissas

O pudim das clarissas é um pudim feito essencialmente à base de gemas de ovos e açúcar. O seu paladar assemelha-se a um doce d'ovo cozido no forno. De textura suave e húmida.



### Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

[tertuliapopular.la@gmail.com](mailto:tertuliapopular.la@gmail.com)



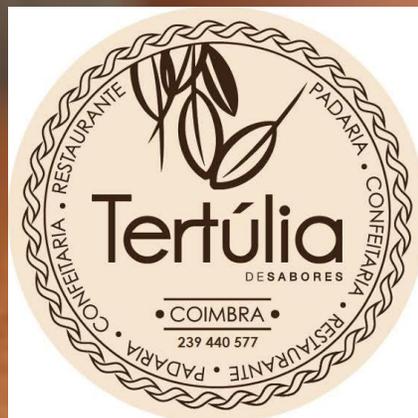


# MEDALHAS DE BRONZE

## Medalha de Bronze

### Pasteis de Santa Clara

O pastel de Santa Clara assemelha-se a um pastel de massa tenra salgado com forma de meia-lua. Neste caso, é um pastel doce com recheio suave de doce d'ovo e amêndoas que é cozido no forno.



### Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

[tertuliapopular.la@gmail.com](mailto:tertuliapopular.la@gmail.com)



## Medalha de Bronze

## Pasteis de Tentúgal IGP

Pastel folhado recheado com doce de ovos e polvilhado com açúcar em pó.



## D. Sesnando Pastelaria Lda

Rua Dr Armando Gonçalves nº12

3140-574 Tentúgal

[geral.dsesnando@gmail.com](mailto:geral.dsesnando@gmail.com)



## Medalha de Bronze

### Arrufada de Coimbra

Espécie de pão doce de formato redondo e de origem conventual. A decoração pode ser em forma de coroa, ou seja com uma argola de massa na superfície.



### Briososa Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda

Largo da Portagem nº5

3000-180 Coimbra

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



## Medalha de Bronze

### Queijinhos de amêndoa

Os queijinhos de amêndoa são caracterizados por ter uma deliciosa massa de amêndoa recheada com um saboroso doce de ovos e envolto em açúcar em pó e riscado em forma de xadrez, tendo um formato cuidado idêntico a um verdadeiro queijo.



## Sonho Doce

Rua Diogo da Fonseca Achaiolli N°14 A  
7300-156 Portalegre  
[marta\\_martins88@hotmail.com](mailto:marta_martins88@hotmail.com)



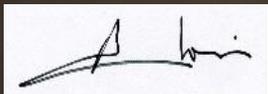
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

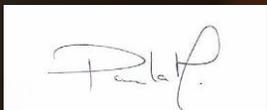
Santarém, 07 de Março de 2024

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso

