



# 11º Concurso Nacional de Chocolates Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2024

## Melhor dos Melhores

### Crocantes de framboesa e amêndoa

Chocolate Negro de 60% de cacau, enriquecido com a sublime Amêndoa Portuguesa de Trás-os-Montes e a irresistível framboesa desidratada. Tem o equilíbrio perfeito entre o amargo do cacau, o crocante das amêndoas e a doçura das framboesas.



### Pedaços de Cacau, unipessoal, Lda

Rua da Junqueira de Baixo nº28

4405-663 Vila Nova de Gaia

[info@pedacosdecacau.pt](mailto:info@pedacosdecacau.pt)

**PEDAÇOS** DE  
**CACAU**



## Medalha de Ouro

### Bombom Cardilius

Os Figos Pretos Secos de Torres Novas possuem características que os tornam únicos e inconfundíveis no sabor.

É a partir deste delicioso Figo Preto Seco de Torres Novas que são criados estes Bombons “Cardilius”.



### 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)



PARQUE DOS

Sabores



## Medalha de Ouro

### Bombom chocolate com azeite, banana da Madeira e caramelo

Este bombom apresenta uma camada exterior muito crocante e um recheio aveludado, com aromas e sabores harmoniosos.



## Cacaodivine Unipessoal Lda

Rua Vale do Paraíso 31, Ponte de Eiras

3020-501 COIMBRA

[cacaodivine@cacaodivine.com](mailto:cacaodivine@cacaodivine.com)



## Medalha de Ouro

## Bombom de manga

Bombom executado com uma fina camada de Chocolate de Leite, com recheio de manga.



## Chocolateria Delícia

Rua das Gândaras Nº31 Pascoal

3515-221 Viseu

[geral@chocolateriadelicia.com](mailto:geral@chocolateriadelicia.com)



## Medalha de Prata

### Chocolate negro 72% com malagueta e flor de sal

Chocolate negro, com um teor elevado de cacau de 72%, agora aprimorado com a intrigante combinação de malagueta e flor de sal. Esta exótica mistura proporciona uma experiência sensorial única.



## Pedaços de Cacau, unipessoal, Lda

Rua da Junqueira de Baixo nº28

4405-663 Vila Nova de Gaia

[info@pedacosdecacau.pt](mailto:info@pedacosdecacau.pt)



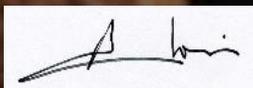
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

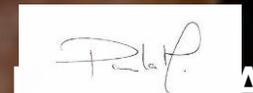
Santarém, 02 de Abril de 2024

**Ana Soeiro**



**Directora Executiva da QUALIFICA/origIn  
PORTUGAL**

**Paula Moniz**



**Assistente Adjunta do Concurso**

