



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro Pão de São Miguel

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. Apresenta uma côlea rija e um aroma e sabor muito equilibrados.



Seara de Pão, Lda

Rua do Moinho, nº 1

7750-628 São Miguel do Pinheiro

geral@searadepao.pt



**11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalhas de Ouro



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro Pão de Centeio

O pão centeio é caracterizado pela sua cor escura, e também pela sua maior densidade quando comparado com os pães de farinha de Trigo.



Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro Pão de Trigo

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



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Pedro Nuno Silva Ribeiro Lopes

Casal da Pinheira, Rua da Liberdade, nº16

2350-392 Ribeira Branca

pnlopes341@gmail.com

Medalha de Ouro Pão de Rio Maior

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



Susano & Rosa, Lda – Magirus

Avenida dos Combatentes N^o 65

2040-344 Rio Maior

geral@magirus.pt



**11^o Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalha de Ouro Pão de Rio Maior

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.



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II, Alto da Serra

2040-063 Rio Maior

atendimento@paoderiomaior.pt

Medalha de Ouro Pão Regional da Benedita

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



**11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalha de Ouro Pão Alentejano

Este produto apresenta uma cõdea consistente, de cor acastanhada com vestígios de farinha, miolo branco amarelado e fofo. Uma das principais características é o seu sabor, uma vez que é cozido em fornos de alvenaria aquecidos a lenha.



Costa, Esperança, Dias e João, Lda

Rua José Nobre da Costa N°1

7750-715 São Pedro de Sólis

solispao@sapo.pt



**11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalha de Ouro Pão de Mafra

O nosso Pão de Mafra é caracterizado pelo seu especto rustico e modo de produção artesanal.



Pani-Mafra Lda

Terreiro D. João V, Lote 40, 2º esq.

2640-492 Mafra

geral@paoreal.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro Forma de Mafra

A nossa 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, 2º esq.

2640-492 Mafra

geral@paoreal.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro Pão Massa Mãe

É um pão de fermentação natural. O processo de fabrico foi desenvolvido a pensar em obter um pão leve e de miolo alveolado, com crosta ligeiramente crocante e cor dourada.



Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Pão de Trigo – Fermentação natural 24h

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, 2º esq.

2640-492 Mafra

geral@paoreal.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro Broa de Milho Doce

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



**11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Broa de Milho

A Broa de Milho é conhecida pela sua forma circular e ligeiramente achatada e também pelo seu miolo denso de tonalidade amarelada.



Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro Broa de Milho

Broa redonda amarelada, ligeiramente adocicada com crosta crocante.



Susano & Rosa, Lda – Magirus
Avenida dos Combatentes N° 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Broa com Passas e Nozes

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 – Magirus

Avenida dos Combatentes N° 65

2040-344 Rio Maior

geral@magirus.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalhas de Prata



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Prata Pão da Avó Leonor

O pão da Avó é um pão de trigo, alveolado, que se destaca pela sua elevada hidratação. Outro ponto a favor é o facto de ser um pão com uma fermentação longa, o que intensifica o seu gosto.



Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Prata Pão com chouriço

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



**11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalhas de Bronze

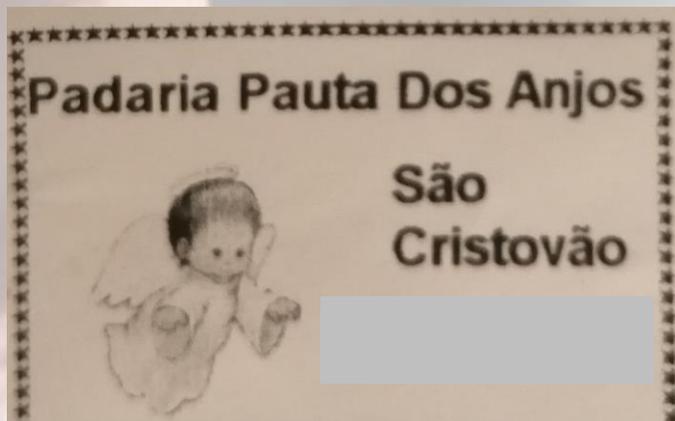


11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Bronze Pão Alentejano

É um pão de cor dourada no exterior, côdea estaladiça e com um miolo de textura resistente.



Padaria Pauta dos Anjos

Rua Dr. José Mourinho N.29A

7050-600 São Cristóvão

manuelff@live.com.pt



11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português

Premiados 2022

Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 29 de Setembro de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



**11º Concurso Nacional
de Pão Tradicional
Português**

Premiados 2022