



**3º Concurso Nacional de  
Inovação com Tradição**

**Premiados 2022**

## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Bôla Parda da Guarda

Produto tradicional, elaborado com produtos de origem, maioritariamente, local. A inovação desta bôla está presente na forma, tamanho e na nova maneira de ser comercializada.



### Guarda 21 de Ludovina Margarido

Rua das Sortes, SN,  
Cubo 6300-127 Guarda

[ludovina.guarda21@gmail.com](mailto:ludovina.guarda21@gmail.com)



## 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

## Premiados 2022

**Medalhas de Ouro**



**3º Concurso Nacional de  
Inovação com Tradição**

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

### Cardilius

Este produto apresenta uma cor castanho escura, muito brilhante, de textura suave, mas onde se conseguem distinguir, através da observação e da mastigação, os “frutos” do figo. Tem um sabor intenso e muito persistente.



**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)



# 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

# Premiados 2022

## Medalha de Ouro

## Doce de Figo Preto

A partir do delicioso e único Figo preto seco de Torres Novas, produzimos este doce de Figo preto seco de Torres Novas, com a originalidade de ser feita a partir do figo já seco.



PARQUE DOS  
*Sabores*<sup>®</sup>

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)



# 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

# Premiados 2022

## Medalha de Ouro

### Chutney de Maçã riscadinha de Palmela

Aroma avinagrado, alguns pedaços de maçã e preparado de forma artesanal. Este chutney é um óptimo condimento com sabor a maçã e um ligeiro picante no final.



Alquimia dos Sabores - M<sup>a</sup> Augusta  
Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa cci 23304  
2965-291 Palmela  
[geral@alquimia-sabores.com](mailto:geral@alquimia-sabores.com)



**3<sup>o</sup> Concurso Nacional de  
Inovação com Tradição**

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

### Preparado de carne de caça mista picada

Produto cárneo picado com base de mistura de carne de caça, onde entram em mistura, no mínimo, duas espécies cinegéticas (javali, veado, gamo)



### PEC NORDESTE, S.A

Zona Industrial 2, Apartado 202

4564-909 Penafiel

[pecnordeste@pecnordeste.pt](mailto:pecnordeste@pecnordeste.pt)



## 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

## Premiados 2022

## Medalha de Ouro

## Pão Rosa Negra

É um pão de mistura de trigos com ingredientes típicos da Cova da Beira e da Serra da Estrela. É um pão de miolo alveolado e de côdea crocante.



### Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

[padaria.dias@sapo.pt](mailto:padaria.dias@sapo.pt)



# 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

# Premiados 2022

## Medalha de Ouro

### Pão de Forma Multicereais

Sabor predominante a farinha e cereais com sementes de girassol, flocos de aveia, sementes de sésamo, etc. Com pouco sal e miolo com elevado teor de humidade.



**Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.**

Estrada D. Maria II, Alto da Serra

2040-063 Rio Maior

[atendimento@paoderiomaior.pt](mailto:atendimento@paoderiomaior.pt)



## 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

## Premiados 2022

## Medalha de Ouro

## Pão de Aveia e Linhaça

Sabor predominante a farinha e cereais, com pouco sal e miolo com elevado teor de humidade.



**Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.**

Estrada D. Maria II, Alto da Serra

2040-063 Rio Maior

[atendimento@paoderiomaior.pt](mailto:atendimento@paoderiomaior.pt)



# 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

# Premiados 2022

**Medalhas de Prata**



**3º Concurso Nacional de  
Inovação com Tradição**

**Premiados 2022**

## Medalha de Prata

## Pão de Grão de Bico

É um pão integral onde o ingrediente em destaque é o grão de bico. É um pão rico em fibra e em proteína.



### Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

[padaria.dias@sapo.pt](mailto:padaria.dias@sapo.pt)



# 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

# Premiados 2022

## Medalha de Prata

## Pão de Deus/ Arrufada

É um bolo fresco e húmido, em forma de trança e recheado no interior. A forma e recheio dão a inovação ao produto.



## SINFONIA FIDALGA UNIP LDA

CONSELHEIRO LOBATO N 376

4705-089 Braga

[docariafidalga@outlook.com](mailto:docariafidalga@outlook.com)



# 3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

# Premiados 2022

# Medalhas de Bronze



**3º Concurso Nacional de  
Inovação com Tradição**

**Premiados 2022**

## Medalha de Bronze

### Bolo de discos queimado

Bolo de forma redonda, com sabor a ovos e amêndoa. A inovação está presente na disposição dos discos de massa e doce de ovos em relação ao bolo original que não possuía os discos.



**SINFONIA FIDALGA UNIP LDA**

CONSELHEIRO LOBATO N 376

4705-089 Braga

[docariafidalga@outlook.com](mailto:docariafidalga@outlook.com)



**3º Concurso Nacional de  
Inovação com Tradição**

**Premiados 2022**

Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo  
Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Muito obrigada.

Santarém, 04 de Outubro de 2022

**Ana Soeiro**



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn  
PORTUGAL

**Paula Lourenço**



Directora Adjunta do Concurso



**3º Concurso Nacional de  
Inovação com Tradição**

**Premiados 2022**