



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Melhor dos Melhores

Pão de Ló de Margaride

O autêntico Pão de Ló de Margaride tem uma particularidade única, para além da sua elegância e versatilidade que é a sua elasticidade, ou seja, depois de ser apertado, o Pão de Ló de Margaride volta à sua posição inicial.



Pão de Ló de Margaride

Mário Ribeiro
1930



Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro

Rua Francisco Sarmento Pimentel, 88,
4610-185 Margaride - Felgueiras

marioribeiro@paodelomargaride.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalhas de Ouro



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Morgado do Bussaco

A conjugação do sabor do mel, da noz e dos ovos moles funciona bastante bem. É um bolo “quente” ideal para beber com um café ou um chá. As cores predominantes são o castanho e o amarelo (dos ovos moles).



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Santa Cruz

Bolo com textura húmida e aroma/sabor intenso a amêndoa.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Pastel da Fidalga

Pastel doce, com amêndoas. Tem uma textura estaladiça por fora e suave no interior.



100
peneiras
TABERNA MODERNA



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

100 Peneiras - Restauração e Turismo Lda

Rua Paiva Coelho, 127

2840-520 Seixal

cardosooliveiraluis@hotmail.com

Medalha de Ouro

Queijada de Pereira

Base de cor acastanhada e crocante e recheio mais claro e suculento.

Aroma e sabor suaves e equilibrados.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Pão de Ló húmido

Este pão de Ló tem uma cor exterior castanha e interior amarela.
Tem uma textura suave e um interior cremoso.



Mina da Estação

Rua 5 de Outubro, 8
3700-884 São João da madeira

lima.mariely@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Marquês

Doce em forma de quadrado , de cor acastanhada, húmido e predominando o sabor a noz com leve apontamento de requeijão
Coberto com doce de ovos e decorado com pedaços de nozes, polvilhadas com açúcar em pó.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Queijadas de Coimbra

Pequeno pastel cozido em forma de estrela. Com um leve sabor a queijo a queijada de Coimbra apresenta uma textura aveludada e um aspecto dourado e brilhante.



Tertúlia popular. Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Pão de Ló húmido

Pão de ló cozinhado em forma de barro revestido com papel branco e de textura suave, fofa e húmida e com cor amarela. A côdea do pão de ló apresenta-se com uma cor dourada e acastanhada.



Tertúlia popular. Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Crúzio

O seu aroma consiste na fusão das características do doce de ovos e a amêndoa tostada, aromático, natural e suave. O seu sabor mantém-se, na boca, o sabor doce, potenciado pela mistura entre o doce de ovos e a amêndoa, que enfatiza / releva o doce de ovos.



Marques, Gonçalves & Pestana, Lda.

Café Santa Cruz

Praça 8 de Maio

geral@cafesantacruz.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Sericaia

Doce cozido directamente em pratos de barro apropriados, massa fofa, húmida, com aroma e sabor a canela.



Mina da estação

Rua 5 de Outubro, 8

3700-884 São João da Madeira

lima.mariely@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalhas de Prata



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Prata

Dona Amélia

Bolo de forma redonda, húmido. Pesa cerca de 45 gramas, tem o formato de uma pequena broa, castanho claro, com pequenos sulcos na côlea.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Prata

Baptista

É apresentado em forma de papel plissado. A sua textura é bastante succulenta. A sua constituição é à base de requeijão de ovelha, farinha, gemas de ovos, aroma de canela, aroma de limão, açúcar e água.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Prata

Belmirinha

Pequeno bolo com cerca de 35 gramas por unidade.
Formato de pequena queijada em estrela de sete pontas.
Tem uma base crocante e um recheio cremoso.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Prata

Américo

Este bolo apresenta um formato alto, redondo, com peso de cerca de 150 gramas, castanho dourado. Em cima tem doce de ovos e pedaços de nozes.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Prata

Francelina

Doce com aroma e sabor suaves. Apresenta uma textura consistente.



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Faria & Salgado. Lda

Rua da Doçaria Conventual nº 320 e nº 111

3140-563 Tentúgal

geral@fariaesalgado.pt

Medalha de Prata

Morgado do Bussaco

O morgado do Bussaco é um bolo que é montado com discos de massa de noz, que é elaborada com claras de ovos, farinha de noz, amido de milho e mel. Entre cada disco é colocado doce d'ovo e, para finalizar, a última camada é depois enfeitada com miolo de noz e polvilhada com açúcar em pó.



Tertúlia popular. Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalhas de Bronze



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Teresinhas

É um doce feito com gemas de ovos, açúcar, amêndoa e doce de calondro, que é cozido em formas individuais, untadas com manteiga e açúcar.



Ana Isabel dos Santos Alvéolos

Rua D. João I, N.º210

4810-422 Creixomil

ana.alveolos@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Trouxa do Mondego

Produto em forma de trouxa de massa estaladiça recheada com uma mistura de doce de ovos, amêndoa e doce de gila.



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

Sabores de Tentúgal, Lda.

Rua da Doçaria Conventual, nº776
3140-563 Tentúgal
qualidade@apousadinha.pt



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

Medalha de Bronze

Lacinho do convento

Produto em forma de laço de massa de amêndoa recheado com mistura de doce e fios de ovos, levemente tostado no forno. Ao trincar mistura-se o sabor a amêndoa com o sabor a doce de ovos e a textura dos fios de ovos.



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

Sabores de Tentúgal, Lda.

Rua da Doçaria Conventual, nº776
3140-563 Tentúgal
qualidade@apousadinha.pt



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023

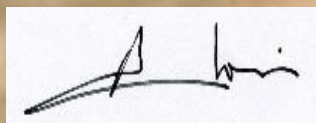
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

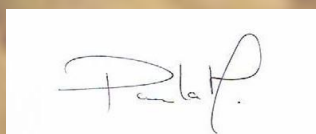
Santarém, 20 de Março de 2023

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso



12º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2023