

Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados



Qualifica
oriGIn·PT

ptpt
produtos tradicionais
portugueses

Escola Superior
Agrária
[IP Santarém]

Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados

Provámos e Gostámos!

Muito!



Qualifica
oriGIn·PT

ptpt
produtos tradicionais
portugueses

Escola Superior
Agrária
[IP Santarém]

Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Brendeiras Doces – A Lenda

Estas brendeiras doces surpreenderam o Júri pela sua simplicidade, impecável apresentação, na textura e no sabor.

Confeitaria A Lenda – Nuno Pina

Rua Rei da Memória 152 Loja C Benedita

2475-149 Benedita

alendarestauracao@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Leitão assado – HM Caneira Negrais



O Júri descreveu este Leitão assado como sendo excelente, com uma pele crepitante, estaladiça e com uma carne succulenta no interior.

HM Caneira Negrais

Rua das Comeira nº9 - Negrais

2715-321 Negrais

helia.caneira@hmcaneira.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Leitão desossado (Roti) – HM CaneiraNegrais

O Júri descreveu este Leitão desossado (roti) como estando muito bem assado, succulento, com pele estaladiça. Apresenta-se muito bem temperado e equilibrado, sem excesso de sal nem picantes.

HM Caneira Negrais

Rua das Comeira nº9 - Negrais

2715-321 Negrais

helia.caneira@hmcaneira.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Bolo de Azeite – Padaria Dias

O Júri descreveu este bolo de azeite como sendo um perfeito exemplar das iguarias tradicionais de Páscoa, apresentando um conjunto de aromas que remetem a antigas memórias, rico e intenso no sabor.

Padaria e Pastelaria Dias – Dias e Pereira dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Cavacas – Padaria Dias

O Júri descreveu estas cavacas como sendo da consistência certa no exterior – apresentam-se crocantes e cobertas por um glacê extremamente fresco e aromático com notas de limão bem vincadas e o seu interior bastante oco.

Padaria e Pastelaria Dias – Dias e Pereira dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Pastel de Molho da Covilhã – Padaria Dias

Este Pastel de Molho da Covilhã foi descrito pelo Júri como sendo um pastel de massa muito estaladiça e de tons dourados, o seu recheio muito bem temperado e na proporção certa – Excelente!

Padaria e Pastelaria Dias – Dias e Pereira dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Broa de alheira e chouriço – Padaria Dias

O Júri destacou não só as características organolépticas da broa como a boa cor, textura, sabor e odor como também a qualidade dos enchidos no seu interior que se destacaram e brilharam nesta prova.

Padaria e Pastelaria Dias – Dias e Pereira dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados — Provámos e Gostámos! Muito!

Rosa Negra — Padaria Dias

O Júri do concurso apreciou a originalidade deste pão. A sua côdea crocante, o seu miolo alveolado e os seus ingredientes típicos da Cova da Beira e da Serra da Estrela são uma bonita homenagem às suas origens.

Padaria e Pastelaria Dias — Dias e Pereira dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Bombom de Figo com Spirulina

Este bombom foi considerado pelo Júri como uma surpresa, pois a delicadeza da sua aparência contrasta com um sabor explosivo de Figo preto de Torres Novas e Aguardente da Lourinhã.

Beijo de Figo – João Rosa

Rua Sport Grupo Sacavenense N°26 7ºD

2685-010 Sacavém

beijodefigo@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Queijo Serra da Estrela Velho – Madre d'Água

O Júri ficou rendido às excelentes características deste queijo. O perfeito equilíbrio entre o sal e a acidez, a qualidade do leite e o “saber fazer” fazem deste queijo um produto de excelência.

Madre d'Água – Lurdes Perfeito, Unip. Lda

Quinta Madre de Água

6290-651 - Gouveia

marketing@quintamadredeagua.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Carne Marinhua

A Carne Marinhua foi descrita pelo Júri como sendo uma carne muito tenra, succulenta e com um sabor suave e equilibrado.

EABL – Carne Marinhua

Rua de S. João, 68 Quinta da Medela - Verdemilho

3810-455 Aveiro

geral@eabl.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Rebuçados de ovo de Portalegre

O Júri descreve estes Rebuçados de ovo de Portalegre como sendo de boa cor, excelente vidro – demonstrando o autêntico domínio da técnica e com um sabor equilibrado.

Sonho Doce - Marta Sofia Leitão Martins

Rua Diogo da Fonseca Achaiolli 14 A

7300-156 Portalegre

marta_martins88@hotmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Cebola de Penafiel

O Júri considerou que a cebola de Penafiel apresenta uma polpa branca, não ácida com uma textura e consistência túrgidas. As suas camadas apresentavam-se em tons de amarelo e rosa com excelente conservação e resistentes ao espigamento.



Confraria do Presunto e da Cebola do Tâmega e Sousa

Rua da Escola, 2 - Vila Verde
4550-221 Marecos

confraria.presunto.cebola@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Vinagre natural de Vinho – Moura Alves

O Júri descreveu este vinagre com sendo de muita qualidade, com uma acidez agradável e persistente, bom aroma, boa cor e limpidez.

Soanálise – Gabinete de Enologia da
Bairrada, Lda

Rua do Comércio, 1469

3780-124 Sangalhos

soanalise@sapo.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Mel Multifloral - HPerfect

O Júri achou que este mel tinha um óptimo odor e sabor, facilmente associados ao campo onde foi cultivado, balanceados com uma incrível frescura.

Ana Micaela Salgueiro Rodrigues Franco
Pereira (Honey Perfect)

Rua Dom Bernardo Holstein Beck, nº18

2925-615 Azeitão

hp.honeyperfect@gmail.com



HPerfect



Qualifica
oriGIn PT

ptpt
produtos tradicionais
portugueses

Escola Superior
Agrária
[IPSantarém]

Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados — Provámos e Gostámos! Muito!

Pão de Ló de Margaride — António Lopes

O Júri considerou este Pão de Ló como sendo um excelente exemplar desta tradição. A textura, cor, aroma e sabor estavam em plena harmonia e perfeição.

Pão de Ló de Margaride António Lopes (Umbelina Lopes)

Rua São Martinho, n.º4

4610-020 Felgueiras

geral@paodelomargaride.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Bolo de Frutos – Celestes e Companhia

O Júri considerou este bolo original, fresco, com uma imensa riqueza de frutos, cheio de sabor e de excelente apresentação.

Dom Celestial, Fabrico de bolos Lda

Rua Ana de Macedo, Lote BS 1, loja C

2000-019 Santarém

geral@celestesecompanhia.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito!

Tarte de Maçã – Pastelaria Batalha

O Júri considerou esta tarte de maçã com aroma e sabor excelentes e com um “toque” a limão que lhe confere muita frescura.

J.L.S.Batalha Lda

Rua Inspector Ricardo Rosa e Alberty, Charneca, 9

2665-506 Venda do Pinheiro

geral@pastelariabatalha.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos! Muito

Morgado do Bussaco caramelizado – Tertúlia Popular

O Júri considerou este bolo como sendo uma agradável surpresa, as nozes caramelizadas tão “toque” de maior crocância, a decoração equilibrada e os sabores equilibrados.

Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves - Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados

Provámos e Gostámos!



Qualifica
oriGIn·PT

ptpt
produtos tradicionais
portugueses

Escola Superior
Agrária
[IP Santarém]

Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados — Provámos e Gostámos!

Sidra da Madeira

A Sidra da Madeira foi descrita pelo Júri como sendo límpida e com um excelente aroma, persistente.

Fábrica da Igreja Paroquial dos Prazeres

Rua da Igreja 3

9370-626 Prazeres

qp pedagogica@hotmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Marmelada d'avó Lucília

Foi mencionado pelo Júri que esta marmelada apresenta uma boa consistência, um bom aroma e um sabor equilibrado.

Alquimia dos Sabores – Maria Augusta Jesus
Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

2965-291 Poceirão

geral@alquimia-sabores.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Tablete de Eucalipto

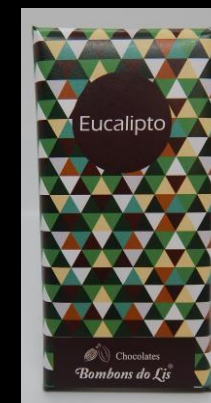
O Júri referiu que este chocolate de aparência simples surpreendia pelo seu sabor com notas de eucalipto que perduram.

Bombons do Lis - Paulo Gomes dos Santos

R. 25 Abril nº565 Rêgo d'Água

2415-603 Leiria

bombonsdolis@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Chutney de tomate – Doce da Bina

O Júri considerou que este chutney saboroso, com picante bem evidenciado que se prolonga no paladar e uma textura suave.

Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, 8

2925-656 Azeitão

docedabina@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Cogumelos Shiitake em azeite e especiarias - Casa do Chascada

O Júri considerou este produto muito equilibrado, todos os ingredientes “ligam” muito bem. O aroma e sabor muito suave embora bem definido.

Ana Maria Moreira – Casa do Chascada

Rua Costa Padrão n° 290

4485-908 Vila do Conde

anamoreira@casadochascada.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Paio de bovino com algas

O Júri considerou este produto inovador, com um sabor harmonioso e de boa consistência.

EABL – Carne Marinhola

Rua de S. João, 68 Quinta da Medela - Verdemilho

3810-455 Aveiro

geral@eabl.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Chouriço de Touro bravo – Fumeiros da Lezíria

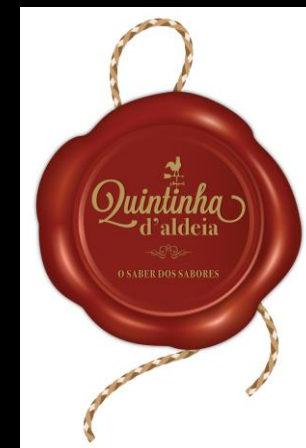
O Júri considerou este produto equilibrado, com sabor e textura agradáveis.

Quintinha d'aldeia – Servipal, Lda

Alto da Chainça Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Mouro – Quintinha d'aldeia

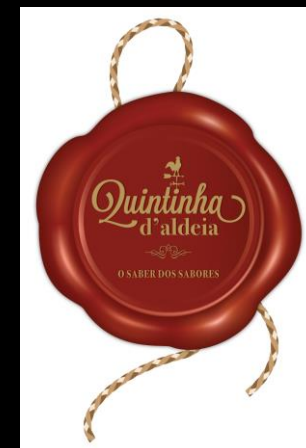
O Júri considerou este produto agradável e de acordo com as descrições do produtor.

Quintinha d'aldeia – Servipal, Lda

Alto da Chainça Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Cozido d'aldeia – Quintinha d'aldeia

O Júri considerou este produto inovador, bem concebido e com bastante harmonia entre os seus elementos.

Quintinha d'aldeia – Servipal, Lda

Alto da Chainça Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Licor de Chicharo de Alvaiázere - LDCA

Este licor foi avaliado pelo Júri como sendo um licor surpreendente devido ao seu aroma e sabor distintos e persistentes.

LDCA - Produção e Comércio de Licores, Lda

Estrada Nossa Senhora dos Covões, 97

3250-158 Alvaiázere

licordechicharodalvaiazere@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Licor de Laranja com especiarias

O Júri considerou este licor como fresco, com os sabores dos ingredientes suaves, mas bem definidos e com uma boa combinação entre os elementos.

Raízes Ribatejanas, Lda

Rua Quinta do Bulhão, n. 1A - 1º Dto

2600-278 Vila Franca de Xira

raizesribatejanas@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Licor de Vinho

O Júri considerou este licor muito agradável, com um sabor intenso e uma bonita cor.

Raízes Ribatejanas, Lda

Rua Quinta do Bulhão, n. 1A - 1º Dto

2600-278 Vila Franca de Xira

raizesribatejanas@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Licor de caramelo e flor de sal

O Júri considerou este licor com um sabor a caramelo doce bastante acentuado e com um leve toque salgado no final.

Segredos da Tradição - Natália Maria Oliveira
das Neves Filipe

Avenida dos Negréus, 46

2350-523 Torres Novas

segredosdatradicao@hotmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Queijada de Pereira – Sabores com História

O Júri destacou as queijadas pela sua frescura, aroma e sabor suaves, com forma impecável e tons dourados.

Sabores com História, de Doris Bela de
Carvalho Simões Pimentel

Rua do Tojal, 62

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados — Provámos e Gostámos!

Cartuchinhos de Amêndoa de Cernache de Bonjardim — Gapo e Oliveira

O Júri considerou os cartuchinhos de amêndoa muito agradáveis,
com um bom compromisso entre a viscosidade do doce de ovo e a
textura da amêndoa.

Gapo & Oliveira, Lda

Rua dos Pinheiros n.º45

6600 Cernache do Bonjardim

gapoeoliveira@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Bolo de bolacha rocha – Tertúlia Popular

O Júri avaliou este bolo como sendo agradável, com ingredientes simples e frescos.

Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves, Urbanização Quintas das
Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.la@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Pão de Ló húmido – Tertúlia Popular

O Júri considerou este Pão de Ló agradável, com boa forma, bons aromas e sabor.

Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves, Urbanização Quintas das
Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.la@gmail.com



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados — Provámos e Gostámos!

Pão de Centeio Natural — Padaria Dias

Este Pão de Centeio Natural surpreendeu o Júri, pois a sua simplicidade fez sobressair todas as características distintas deste pão — desde a crosta crocante ao seu interior consistente e aromático.

Padaria e Pastelaria Dias — Dias e Pereira dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Pão de Centeio Crocante – Padaria Dias

Este Pão de Centeio Crocante foi descrito pelo Júri como sendo um Pão com exterior admirável pelo seu visual e crocância e pelo seu interior denso e aromático.

Padaria e Pastelaria Dias – Dias e Pereira dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021

Premiados – Provámos e Gostámos!

Bolachas de Cerveja – Padaria Dias

O Júri descreveu estas bolachas de cerveja como sendo muito saborosas, crocantes, bem tostadas e doces.

Padaria e Pastelaria Dias – Dias e Pereira dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt





Provámos e Gostámos!

1ª Edição 2021



Premiados – Provámos e Gostámos! e Provámos e Gostámos!Muito!

Este Concurso foi preparado e realizado com muita esperança e dedicação, não só pelos tempos difíceis que todos temos vivido ultimamente, mas também pelo facto de querermos valorizar, cada vez mais, os produtores que acreditam em nós e nos nossos métodos de trabalho. Esperamos que todos os parceiros, júri, concorrentes (premiados e não premiados) possam retirar as maiores vantagens deste novo Concurso que ainda agora começou e já teve tantos concorrentes de mérito!

Santarém, 20 de Abril de 2021

