



10º Concurso Nacional de
Condimentos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Este concurso apesar de ser pequeno, devido ao número de amostras, teve uma grande variedade de produtos com muita qualidade.

O Júri apreciou vários parâmetros e, na maioria destes, a avaliação foi máxima.

O Júri salientou que todos os produtos se encontravam num ótimo estado de frescura e qualidade.

Damos os parabéns a todos os concorrentes que tiveram a coragem de vir pela primeira vez e, também, a todos os que têm vindo, ano após ano, a comprovar a qualidade dos seus produtos e do seu trabalho.



10º Concurso Nacional de Condimentos Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

Melhor dos Melhores

Pickles Doces

Vegetais em conserva de vinagre, açúcar e especiarias. Têm um intenso odor a vinagre e sabor agri-doce. Produto confeccionado sob métodos artesanais que lhe conferem uma crocância durante toda a sua durabilidade.



10º Concurso Nacional de
Condimentos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

Aldeia Nova da Aroeira

2965-291 Poceirão

geral@alquimia-sabores.com



Medalhas de Ouro



10º Concurso Nacional de
Condimentos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Condimento à base de Azeite Extraído a Frio pela fusão de Azeitonas e grãos de cacau biológico

Azeite de excelente qualidade. Sem defeitos. Odor e sabor a cacau muito subtis.



10º Concurso Nacional de
Condimentos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça CRL

Quinta da Velha, Gueirinho

5090-100 Murça

comercial@caom.pt

Medalha de Ouro

Compota de Malagueta

Textura homogénea, com algumas semente e pequenos pedacinhos, de cor vermelha, odor a malagueta. No palato, inicialmente, doce e no final picante.



Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

Aldeia Nova da Aroeira

2965-291 Poceirão

geral@alquimia-sabores.com



10º Concurso Nacional de
Condimentos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023



Medalhas de Prata



10º Concurso Nacional de
Condimentos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Condimento Tempero da Hora

Substitui a tarefa de refogar e misturar temperos. Faz sobressair o sabor natural dos alimentos devido à presença do tomilho “*Bela Luz*” entre as ervas aromáticas usadas.



Guarda 21 - Produtos da Terra

Quinta da Forca Velha - Cubo

6300-127 Cubo

ludovina.guarda21@gmail.com



10º Concurso Nacional de
Condimentos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023

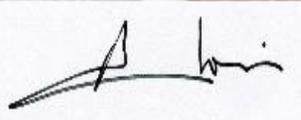
Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

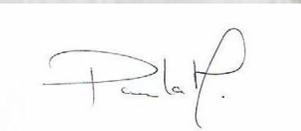
Santarém, 10 de Fevereiro de 2023

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso



10º Concurso Nacional de
Condimentos Tradicionais
Portugueses

Premiados 2023