



Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Este concurso é organizado pela:



E tem o apoio de:





Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Bôla Salgada Beirã – Padaria Dias

O Júri do concurso destacou a excelente qualidade deste produto.

Fez referência à qualidade dos enchidos utilizados no recheio, à textura suave e aroma da massa. Foi, sem dúvida, um dos produtos mais apreciados e alvo de louvor por parte do Júri.



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



Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Pão Rosa Negra – Padaria Dias

O Júri do concurso destacou a excelente qualidade deste produto.  
Ficou muito impressionado com a forma original deste pão e toda a sua qualidade.



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



Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

# Bolo Rainha com Ovos Moles de Aveiro IGP – Pastelaria Doce Moliceiro

O Júri do concurso destacou a excelente qualidade deste produto.  
Destacou a originalidade e a excelente combinação entre os  
elementos.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

[pastelariaburguer@gmail.com](mailto:pastelariaburguer@gmail.com)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Bolo Diplomático – Confeitaria Flor d'Aveiro

O Júri do concurso ficou bastante impressionado com a técnica utilizada na decoração deste bolo.

O seu interior também foi bastante apreciado devido à riqueza de elementos presentes e à excelente relação entre os mesmos.

Foi considerado uma referência na categoria de bolos.



Padaria e Pastelaria Flôr de Aveiro

Estrada de são Bernardo n° 93

3810-175 Aveiro

[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Morgado do Bussaco – Confeitaria

### Flor d'Aveiro

O Júri do concurso teceu vários elogios a este bolo, desde o equilíbrio da decoração ao sabor e qualidade do doce de ovos.

Foi destacada, também, a excelente técnica utilizada na elaboração das várias camadas, que se apresentavam extremamente leves e suaves.



Padaria e Pastelaria Flôr de Aveiro

Estrada de são Bernardo n° 93

3810-175 Aveiro

[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)



Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Papos de Anjo– Confeitaria Flor d’ Aveiro

O Júri do concurso referiu que a camada exterior dos Papos de Anjo se encontrava incrivelmente estaladiça, contrastando com a cremosidade do interior fazendo uma conjugação absolutamente deliciosa.



Padaria e Pastelaria Flôr de Aveiro

Estrada de são Bernardo n° 93

3810-175 Aveiro

[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Camafeus – Confeitaria Flor d'Aveiro

O Júri do concurso ficou completamente rendido a este doce.

Só foram feitos elogios, desde o exterior ao interior. Todas as características do doce foram apreciadas com avaliação máxima.

**Muitos Parabéns!!!**



Padaria e Pastelaria Flôr de Aveiro

Estrada de são Bernardo n° 93

3810-175 Aveiro

[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Santa Cruz – Confeitaria Flor d'Aveiro

Este doce foi muito apreciado pelo Júri, que destacou a sua frescura e originalidade.

Toda a conjugação de sabores foi altamente valorizada.



Padaria e Pastelaria Flôr de Aveiro

Estrada de são Bernardo n° 93

3810-175 Aveiro

[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Pudim das Clarissas de Coimbra

### Tertúlia Popular

O Júri do concurso fez extensos elogios a este Pudim das Clarissas de Coimbra. Vários elementos do Júri profundos conhecedores de Doçaria Conventual referiram que se tratava de um excelente exemplar, demonstrado o que de melhor se faz no nosso país.

Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves -

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

[tertuliapopular.lda@gmail.com](mailto:tertuliapopular.lda@gmail.com)





Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Morgado do Bussaco - Tertúlia Popular

Este bolo vem a concurso todos os anos e, mais uma vez, provou ser um dos melhores produtos vindos a provas.

O Júri comprovou o seu sabor, qualidade e beleza.

Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves -

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

[tertuliapopular.lda@gmail.com](mailto:tertuliapopular.lda@gmail.com)



Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!



## Pavlova de Frutos – Celestes e Companhia

Esta pavlova de frutos foi muito elogiada. A sua crocância e frescura dada pelas frutas frescas agradaram muito o nosso Júri.



Dom Celestial, Fabrico de bolos Lda

Rua Ana de Macedo, Lote BS 1, loja C

2000-019 Santarém

[geral@celestesecompanhia.pt](mailto:geral@celestesecompanhia.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!



## Rebuçados de Ovo de Portalegre – Sonho Doce

O Júri voltou a avaliar este produto pelo terceiro ano consecutivo e, mais uma vez, referiu o total domínio da técnica, excelente vidrado e sabor destes rebuçados de ovo de Portalegre.



Sonho Doce - Marta Sofia Leitão Martins

Rua Diogo da Fonseca Achaiolli 14 A

7300-156 Portalegre

[marta\\_martins88@hotmail.com](mailto:marta_martins88@hotmail.com)



Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Gin Kratus

O Júri gostou muito deste Gin, referindo que se tratava de um Gin muito aromático e equilibrado.



Destilaria Dois Belos

Rua do Apeadeiro, N° 107 Vale do Peso

7430-356 CRATO

[photo@nunobelo.pt](mailto:photo@nunobelo.pt)



Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Gin d'Aire

O Júri gostou muito deste Gin, referindo que, ao provar, os aromas remetiam imediatamente para o bosque da zona onde é produzido.



Sergio Lopes Jorge

Rua Prof. Egas Moniz n°4

2380-575 Monsanto ACN

[sergioljorge@hotmail.com](mailto:sergioljorge@hotmail.com)



Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Morcela de arroz

O Júri destacou a qualidade dos ingredientes e realçou como um produto pode ser tão bom sem qualquer tipo de aditivo.



**carnes** 40 ANOS  
**avenida**®

Carnes Avenida

Avenida Heróis de Angola, n° 127

2410-155 Leiria

[info@carnesavenida.pt](mailto:info@carnesavenida.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!

## Bife tira - Casel

O Júri destacou a excelente qualidade da carne – muito succulenta e saborosa.



DOM  
*casel*  
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA

Casel Lda

Rua L n°4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

[caselserta@gmail.com](mailto:caselserta@gmail.com)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos! Muito!



## Ribeye - Casel

O Júri destacou a excelente qualidade da carne – muito succulenta e saborosa e com um marmoreado incrível.

Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

[caselserta@gmail.com](mailto:caselserta@gmail.com)

DOM  
*casel*  
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA





Concurso Provamos e Gostamos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provamos e Gostamos!

Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!



## Licor de Chicharo de Alvaiázere - LDCA

Este licor tem características organolépticas muito peculiares (tendo em conta que tem por base uma leguminosa) e sempre que é provado não deixa de surpreender positivamente o Júri.



LDCA - Produção e Comércio de Licores, Lda

Estrada Nossa Senhora dos Covões, 97

3250-158 Alvaiázere

[licordechicharodalvaiazere@gmail.com](mailto:licordechicharodalvaiazere@gmail.com)



Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

## Aguardente da Bica

Esta aguardente agradou o Júri, que destacou os seus bons aromas e gosto residual.



Destilaria Dois Belos

Rua do Apeadeiro, N° 107 Vale do Peso

7430-356 CRATO

[photo@nunobelo.pt](mailto:photo@nunobelo.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

Sidra Xina

Xarlie

É uma sidra com doce acentuado mas não exagerado, com um forte aroma a maçã verde e um equilíbrio perfeito entre uma bebida alcoólica e um refresco de Verão - o teor alcoólico passa despercebido.



  
**XARLIE**  
*Cerveja*



Beam Park LDA

IC 2, Lagoa, Lugar de Barracão, Colmeias

2420-195 Leiria

[cerveja@xarlie.pt](mailto:cerveja@xarlie.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

## Doce de abóbora e laranja do Porto Santo

### Wine Bar 3V's

O Júri considerou que este doce tinha uma boa harmonia entre os elementos. Apresentava um bom aroma e sabor.



José Faustino Mendonça Diogo

Rua José Moura Caldeira n 2

9400-169 Porto Santo

[winebar3vs@gmail.com](mailto:winebar3vs@gmail.com)

Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

## Molho Picante Cítrico

### Rufia

Molho cítrico e picante para carnes brancas , porco e também para mariscos.

Tanto pode ser usado como marinada, como toping direto nas mais variadas iguarias.



### Rufia molhos

Loteamento Santana Rua 3 casa 44

4490-005 Aver o mar

Póvoa de Varzim

[rufiamolhos@gmail.com](mailto:rufiamolhos@gmail.com)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!



## Pão com morcela e chalota – Magirus

O Júri gostou da combinação de sabores e da qualidade do pão.

Susano & Rosa, Lda - Magirus

Avenida dos Combatentes n° 65

2040-344 Rio Maior

[geral@magirus.pt](mailto:geral@magirus.pt)





Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

## Pão com chouriço de touro bravo – Magirus

O Júri achou este pão muito agradável. Bom aroma, bom sabor e com um pão de boa qualidade.



Susano & Rosa, Lda - Magirus

Avenida dos Combatentes n° 65

2040-344 Rio Maior

[geral@magirus.pt](mailto:geral@magirus.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!  
2ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

## Chouriço de Touro Bravo – Quintinha d’Aldeia

O Júri apreciou o aroma, sabor e carácter inovador deste produto bem como a originalidade da sua matéria-prima principal.



Quintinha d'aldeia – Servipal, Lda

Alto da Chainça Pernes

2000-502 Pernes

[servipal.piedade@gmail.com](mailto:servipal.piedade@gmail.com)

Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

## Hamburguer Dom porco da Sertã com farinheira - Casel

O Júri destacou a qualidade do produto e a inovação.

Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

[caselserta@gmail.com](mailto:caselserta@gmail.com)



DOM  
casel

IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA



Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

## Queijo de cabra Dona Gaia Brejo da Gaia

Queijo de cabra produzido com leite cru de produção própria. Elaborado manualmente, com coagulação láctica sendo encinchado gradualmente após atingir o pH necessário. Trata-se de um queijo semi fresco, onde as culturas que o constituem determinam o seu ponto ideal de degustação.



Queijaria Brejo da Gaia

Rua Dr. Eduardo 193

2205-644 Tramagal

[brejodagaia@sapo.pt](mailto:brejodagaia@sapo.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!  
3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!

## Pastel de Nata

### DHXM

O Júri apreciou este pastel de nata como muito estaladiço e com um recheio muito cremoso e aromático.



Auresa®  
PASTEIS DE NATA



DHXM- INDÚSTRIA DO DOCE, LDA

Rua 25 de Abril, 37

3140-554 Tentúgal

[info@saberesesaborestentugal.pt](mailto:info@saberesesaborestentugal.pt)

Concurso Provámos e Gostámos!

3ª Edição 2023

Premiados

Provámos e Gostámos!



## Bolachas de chocolate negro e pimenta rosa Pescoto du Monti

As bolachas de chocolate negro e pimenta rosa são muito finas e redondas com pequenas ondulações ao seu redor.

A sua textura é firme e estaladiça. Apresenta sabor doce, onde sobressai o chocolate e, no fim de boca nota-se um ligeiro picante da pimenta rosa.



Maria do Rosário Gomes - Pescoto du Monti

Rua Pedro Álvares Cabral, n.º27

3460-036 Cabeço de Vide

[pescotos.monti@gmail.com](mailto:pescotos.monti@gmail.com)



# Concurso Provámos e Gostámos!

## 3ª Edição 2023

Queremos agradecer, mais uma vez, a todos os que confiaram no nosso trabalho.

Não é fácil começar um concurso, mas é muito mais difícil fazer com ele vingue, ano após ano.

É preciso muita dedicação e, sobretudo, é preciso fazer um trabalho consistente.

Queremos continuar a ajudar a divulgar os melhores produtos feitos pelos melhores profissionais.

Os nosso parceiros, como sempre, fizeram um trabalho incrível e ajudaram a fazer este escrutínio que tanto nos orgulha. Nunca nos levantam obstáculos e mantêm-se sempre ao nosso lado.

Santarém, 26 de Maio de 2023



# Concurso Provamos e Gostamos!

## 3ª Edição 2023

**Nota** – A Lista de Premiados é apresentada de forma aleatória, dentro de cada categoria, pelo que não existe qualquer tipo de relação entre a ordem de apresentação e o valor da avaliação feita pelo júri.