



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Melhor dos Melhores

### Pudim das Clarissas de Coimbra

O pudim das clarissas é um pudim feito essencialmente à base de gemas de ovos e açúcar. O seu paladar assemelha-se a um doce d'ovo cozido no forno. De textura suave e húmida.



### Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

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



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

Premiados 2023



# Medalhas de Ouro



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

Premiados 2023

## Medalha de Ouro

### Ovos moles de Aveiro - IGP



A cor é homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja, o brilho é uniforme e não muito intenso, o aroma é complexo, o sabor é doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento.



**Flor d'aveiro**  
19 — CONFEITARIA — 95

### Confeitaria Flor de Aveiro

Estrada de São Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

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



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Medalha de Ouro

### Ovos moles de Aveiro - IGP



Os Ovos Moles de Aveiro são o produto obtido pela junção de gemas cruas de ovos a uma calda de açúcar. Podem apresentar-se tal qual ou envolvidos em hóstia.



### Madre Odisseia Unipessoal Lda

Rua Conselheiro Queiroz nº 18A

3810-086 AVEIRO

[confeitaria.madre.aveiro@gmail.com](mailto:confeitaria.madre.aveiro@gmail.com)



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Medalha de Ouro

### Ovos moles de Aveiro - IGP



Os ovos moles têm uma cor homogénea, com tonalidade laranja. O sabor é doce, com uma consistência cremosa e textura uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovo.



**Doce Moliceiro - Riaburguer, Pastelaria e Restaurante, Lda**

Rua de Viana do Castelo Nº14

3800-275 Aveiro

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



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Medalha de Ouro

## Castanhas de Ovo

Doce de ovos em forma de castanha com capa exterior amarela acastanhada, devido ao facto de gratinar em forno a altas temperaturas.



Flor d'aveiro

19 — CONFEITARIA — 95

## Confeitaria Flor de Aveiro

Estrada de São Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

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



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Medalha de Ouro

### Cartuchinhos de Amêndoa de Cernache do Bonjardim

Os cartuchos de amêndoa são confeccionados à base de doce de ovos envolvidos numa película de massa salpicada de amêndoa, com a forma de cartuchos.



### Gapo & Oliveira Lda

Rua dos Pinheiros nº45

6100 Cernache do Bonjardim

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



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Medalha de Ouro

## Toucinho do Céu

Este toucinho do céu é um doce que se apresenta com 10-15 cm de diâmetro, é redondo e tem 3-4 cm de altura. A sua cor interior é amarelo-alaranjado. O seu sabor é muito doce e envolvente.



## Pastelaria Queijadinha Cesaltina Bandejas

Rua Pedro Maria Gaio n.5 Vale de Cavalos

7300-335 Portalegre

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



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Medalha de Ouro

## Pastel de Tentúgal – IGP



É obtido a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema de ovo com uma calda de açúcar.



A  
**Pousadinha**  
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

## Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Medalha de Ouro

### Pastel de Tentúgal – IGP (Meia Lua)



É obtido a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema de ovo com uma calda de açúcar.



**A**  
**Pousadinha**  
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

### Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

Medalha de Ouro

Pastel de Tentúgal – IGP



Pastel de folhado fino com recheio de doce de ovos.



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

DHXM-Indústria do doce, Lda

Rua 25 de Abril, 37

3140-554 Tentúgal

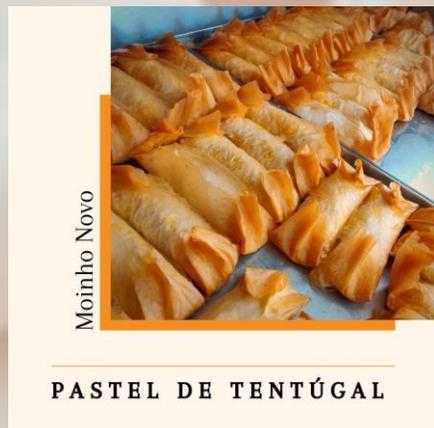
[info@saberesesaborestentugal.pt](mailto:info@saberesesaborestentugal.pt)

## Medalha de Ouro

## Pastel de Tentúgal - IGP



Doce rico em ovos e açúcar.



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Faria & Salgado. Lda

Rua da Doçaria Conventual nº 320 e nº 111

3140-563 Tentúgal

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

## Medalha de Ouro

### Rebuçados de ovo de Portalegre

O rebuçado de ovo de Portalegre caracteriza-se pela sua simplicidade mas também pelo seu vidrado, pela sua crocância e cremosidade que se encontram no interior.



### Sonho Doce

Rua Diogo da Fonseca Achaiolli N°14 A

7300-156 Portalegre

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



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**



# Medalhas de Prata



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

Premiados 2023

## Medalha de Prata

### Queijada de Tentúgal

Creme ligeiramente granuloso, sobre uma fina camada de massa. Ao trincar mistura-se o estaladiço da fina camada de massa exterior com o recheio de aspecto granuloso, húmido e consistente, e um sabor doce a queijo fresco.



A  
**Pousadinha**  
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

### Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**



# Medalhas de Bronze



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

Premiados 2023

## Medalha de Bronze

### Barriga de Freira

Bolo em forma de meia lua, tem uma cor amarelo torrada e é polvilhada com pedacinhos de amêndoa.



### Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

[saborescomhistoria2021@gmail.com](mailto:saborescomhistoria2021@gmail.com)



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

## Medalha de Bronze

### Rebuçado de ovo

Doce com formato redondo, capa exterior uniforme de calda de rebuçado, transparente, interior de doce de ovos moles, envolvido em papel vegetal.



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

### Maria Preciosa Barroso Dias

Rua Alto dos Moinhos, n.º 6, 2.º Dto.

1500-459 Lisboa

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

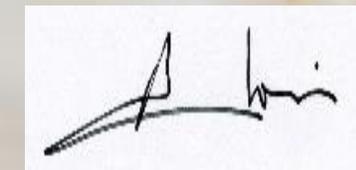
Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

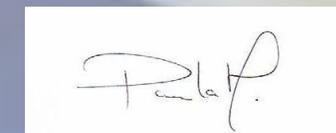
Santarém, 21 de Março de 2023

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



12º Concurso Nacional de  
Doçaria Conventual  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**