

4º Concurso Nacional de Confeitaria Tradicional Portuguesa Premiados 2020





4º Concurso Nacional de Confeitaria Tradicional Portuguesa

4º Concurso Nacional de Confeitaria Tradicional Portuguesa Premiados 2020

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro



Amêndoas da Páscoa

Amêndoas de fabrico artesanal. Tradicionalmente comercializadas na época da Páscoa. Amêndoas de textura crocante e de coberturas diversas.



Nuno Pina Unipessoal Lda

Rua Rei da memória 152 Loja C Benedita

2475-149 Benedita

alendarestauracao@gmail.com

Premiados 2020



4º Concurso Nacional de Confeitaria Tradicional Portuguesa

Medalha de Ouro



Mel de Rosmaninho com framboesa

Mistura de mel de rosmaninho, finamente cristalizado, com framboesa concentrada.



Euromel, Lda

Apartado 20 - Quinta dos Pocinhos

6090-507 Penamacor

euromel@serramel.com



4º Concurso Nacional de Confeitaria Tradicional Portuguesa

Medalha de Ouro



Mel com limão e gengibre

Mel cru de origem silvestre, 100% natural, aromatizado com gengibre e limão. De sabor suave, mas marcante, com consistência densa, apresenta um tom ambrado, aroma e sabores marcados pela presença de gengibre e limão.

HP Perfect



Ana Micaela Salgueiro Rodrigues Franco Pereira

Rua Dom Bernardo Holstein Beck, nº18

2925-615 Azeitão

hp.honeyperfect@gmail.com



4º Concurso Nacional de Confeitaria Tradicional Portuguesa

Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!

**Contamos com a vossa participação no
próximo Concurso Nacional de Confeitaria
Tradicional Portuguesa.**

Muito obrigado

Santarém, 11 de Fevereiro de 2020

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL