



**9º Concurso Nacional de Doçaria simples
Tradicional Portuguesa**
Premiados 2020



9º Concurso Nacional de Doçaria Simples Tradicional Portuguesa

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro



Ésses de Azeitão

Os ésses apresentam um mesclado de tons de castanho claro e distinguem-se pela textura, aroma a canela e pela forma crocante como se desagregam na prova.



Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, 8

2925-656 Azeitão

doce dabina@gmail.com

Medalha de Ouro



Binários de laranja

Os binários têm um sabor a manteiga e travo a laranja que lhes dá um toque viciante. O crocante é uma característica que surpreende num biscoito tradicional. As 2 formas acabam por receber características ligeiramente distintas, o que leva a uma prova comparativa obrigatória, uma e outra vez.



Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, 8

2925-656 Azeitão

doce dabina@gmail.com

Medalha de Ouro



Cacos

Biscoito tradicional de Aveiro, muito fino (quase transparente), delicado, crocante e estaladiço, na forma de pequenos quadrados, com dimensões aproximadas de 6 a 7 cm e peso de 4 a 6 gramas por cada bolachinha.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt

Medalha de Ouro



Bolacha artesanal de cerveja

A bolacha artesanal de cerveja é uma bolacha crocante, ligeiramente doce e com um travo de cerveja. É um produto resultante da junção e envolvência de todos os ingredientes, que após a cozedura adquire um aspecto brilhante acastanhado, devido à caramelização do açúcar, que as torna ainda mais saborosas. É uma bolacha crocante, mas ao mesmo tempo com um toque suave.



Flor de.
aveiro
padaria | pastelaria



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt

Medalha de Ouro



Cavacas

É um produto produzido em diversas zonas do país. Estas cavacas têm um formato irregular e com a sua cobertura fazem lembrar as pedras da Serra da Estrela com neve.



Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt

Medalha de Ouro



Cavacas de Margaride

As Cavacas de Margaride são um doce regional tradicional e confeccionado a partir da massa do Pão de Ló de Margaride, com uma fina cobertura de açúcar, para acrescentar textura e humidade. São um doce com um interior fofo e aveludado, com sabor inconfundível.



Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro

Rua Francisco Sarmento Pimentel, 88

4610-185 Margaride – Felgueiras

marioribeiro@paodelomargaride.com

Medalha de Ouro



Lérias de Margaride

As lérias de Margaride são confeccionadas artesanalmente em fornos de lenha, com amêndoa moída na hora, que confere o crocante às lérias, enquanto a sua cobertura, conferes-lhe humidade, através de um especial ponto de açúcar.



Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro

Rua Francisco Sarmento Pimentel, 88

4610-185 Margaride – Felgueiras

marioribeiro@paodelomargaride.com

Medalha de Ouro



Os caseirinhos

Os caseirinhos são bolos surpreendentes. Embora tenham uma receita simples, o seu aroma, sabor e textura são extremamente ricos e equilibrados.



Célia Maria Costa Rodrigues Almeida - C.A. Doce & Bolos

Avenida Gago Coutinho, n.º 36

5150-610 Vila Nova de Foz Côa

celia.cab.fcoa@hotmail.com

Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!

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

Muito obrigada

Santarém, 24 de Março de 2020

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL