



9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2020



9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

Forma de Mafra

A Forma de Mafra resulta da utilização exclusiva de farinhas moídas em mós de pedra, de pequenos moleiros regionais, da zona Saloia. Devido à grande quantidade de humidade e ao baixo teor de acidez que lhe é característico, a nossa forma de Mafra distingue-se pelo intenso cheiro a cereais e paladar adocicado.



Pani-Mafra Lda

Terreiro D. João V, lote 40, 2º Esq.

2640-492 Mafra

geral@paoreal.pt





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Forma de trigo

Pão de forma com côdea escura, no interior tem tonalidades brancas em virtude das farinhas de trigo. De sabor intenso, quase um pouco ácido, resultado de uma levedação de aproximadamente 24 horas. Aromas a cereais com notas ácidas. No interior, o miolo é denso e o alvéolo é pequeno.



Padaria Trigo Doce Lda
Rua Actor Isidoro nº 20 A/C
1900-018 Lisboa
geral.trigodoce@gmail.com





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão caseiro

Pão Caseiro, feito à moda antiga em forno de lenha. A mistura das farinhas de Trigo dá ao Pão uma bonita cor. A farinha é menos refinada e contém mais farelo.



O Pão do Avô

Casal da Pinheira, Rua da Liberdade N.º16

2350-392 Ribeira Branca

pnlopes341@gmail.com

O Pão do Avô

Casal da Pinheira



*Pão de Trigo Tradicional
Cozido Artesanalmente em
Forno de Lenha*

96 322 95 09



9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão de Rio Maior

O pão de Rio Maior tem uma forma arredondada e achatada na base, com cõdea de 1 a 2 mm de espessura, rija e estaladiça. É um pão castanho claro a escuro, miolo castanho claro a bege, de textura macia, consistente, alveolada.



SOCIEDADE PANIFICADORA COSTA & FERREIRA, S.A.

Estrada D. Maria II, 143 - Alto da Serra

2040-063 Estrada D. Maria II

gerencia@paoderiomaior.pt





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão de Mafra

O Pão de Mafra tem um interior macio e fofo e uma côdea estaladiça (quando não embalado). É produzido em diversos formatos – pão comprido de cabeça, redondo ou bolinhas.



Pani-Mafra Lda

Terreiro D. João V, lote 40, 2º Esq.

2640-492 Mafra

geral@paoreal.pt





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão de trigo

Este pão caracteriza-se por ter uma consistência rija, cor amarelada, no interior é de miolo algo fofo e de cor acinzentada.

É produzido de forma artesanal e cozido em fornos de alvenaria.



COSTA, ESPERANÇA, DIAS E JOÃO, LDA

Rua José Nobre da Costa nº1

7750-715 São Pedro de Sólis

solispao@sapo.pt





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão de trigo das Beiras

O Trigo das Beiras é um pão mais pesado, com um miolo mais fechado e de crosta grossa.



Dias & Pereira dos Santos, Lda
Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão de S. Miguel

Com cõdea crocante, e miolo fechado, de poucos buracos, pode ser consumido durante muitos dias (mais de 8) desde que conservado fechado em saco que “respire”, pelo menos, uma vez por dia (quando é cortado).



Seara De Pão, Lda

Rua do Moinho, 1

7750-628 São Miguel do Pinheiro

joypoli@hotmail.com





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Prata

Pão de trigo

Produto obtido da amassadura, tendedura, fermentação e cozedura, em condições adequadas (tempo e temperatura) da farinha de trigo tipo 65, com adição de água potável, isco, levedura e sal. O pão de trigo apresenta-se em unidades de 500 g.



Panificadora Regional da Vermelha, Lda

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

adrianaleal@paovermelha.com





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Prata Pão com chouriço

Pão caseiro com forma tubular, no seu interior apresenta-se com uma textura suave e aromática. O exterior é crocante e de cor castanho claro.



O Pão do Avô

Casal da Pinheira, Rua da Liberdade N.º16
2350-392 Ribeira Branca
pnlopes341@gmail.com

O Pão do Avô

Casal da Pinheira



*Pão de Trigo Tradicional
Cozido Artesanalmente em
Forno de Lenha
96 322 95 09*



9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão de milho

Produto obtido da amassadura, fermentação, tendedura e cozedura, em condições adequadas (tempo e temperatura) de farinha de milho tipo 175, trigo tipo 65 com adição de água potável, sal, levedura. O Pão apresenta-se em unidades de 400 g.



Panificadora Regional da Vermelha, Lda

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

adrianaleal@paovermelha.com





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Broa de Milho doce

Pão com forma arredondada e achatada na base, com cõdea de 1 a 2 mm de espessura, rija e estaladiça. Castanho claro a escuro, miolo amarelo claro, de textura macia, consistente, e compacta.



SOCIEDADE PANIFICADORA COSTA & FERREIRA, S.A.

Estrada D. Maria II, 143 - Alto da Serra

2040-063 Estrada D. Maria II

gerencia@paoderiomaior.pt





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Broa de Milho

A Broa de Milho é conhecida pela sua forma circular e ligeiramente achatada. O seu miolo é denso e tem uma tonalidade amarelada. A Broa de Milho amarela é um produto típico da região centro, uma região onde praticamente não se cultivava trigo pelo que o milho era um dos cereais mais usados na panificação.



Dias & Pereira dos Santos, Lda
Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Broa de Milho amarelo

Uma broa de côdea escura e com cor amarelada. No interior apresenta uma cor amarela, tem uma textura densa e o seu aroma é de cereais com predominância de sabor e odor a milho .



Padaria Trigo Doce Lda
Rua Actor Isidoro nº 20 A/C
1900-018 Lisboa
geral.trigodoce@gmail.com





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Prata

Pão de mistura

Um pão de forma oval, de tonalidades castanhas, côdea escura e no exterior é igualmente "acastanhado". No interior, em virtude das farinhas centeio e trigos integrais, tem um sabor intenso, quase um pouco ácido, resultado de uma levedação de aproximadamente 24 horas. No interior, o miolo é denso e o alvéolo pequeno.



Padaria Trigo Doce Lda
Rua Actor Isidoro nº 20 A/C
1900-018 Lisboa
geral.trigodoce@gmail.com





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão de centeio

O pão centeio é caracterizado pela sua cor escura, e também pela sua maior densidade quando comparado com os pães de farinha de trigo.



Dias & Pereira dos Santos, Lda
Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Medalha de Ouro

Pão de passas e nozes

Produto obtido da amassadura, tendedura, fermentação e cozedura, em condições adequadas (tempo e temperatura). Utiliza-se centeio tipo 130 e farinha de trigo tipo 65 com adição de água potável, levedura e sal. O Pão de passas e nozes apresenta-se em unidades de 400g.



Panificadora Regional da Vermelha, Lda

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

adrianaleal@paovermelha.com





9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Parabéns a todos pela medalhas obtidas!
Contamos com vossa participação no próximo Concurso Nacional de
Pão Tradicional Português.
Muito obrigada.

Santarém, 23 de Outubro de 2020

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA oriGIn PORTUGAL