



1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2020





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

### Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro Miniaturas de Pastel de Vouzela



Pastel cilíndrico com cerca de 6 cm de comprimento 3 cm de altura e 3 cm de largura. Exterior feito de folhas de massa muito fina, enroladas. No interior, recheio de doce de gema, com uma textura cremosa. Pastel levemente tostado no forno.

**Vouzelpasteis Lda**

**Zona Industrial Monte Cavalo Lote 20**

**3670-273 Vouzela**

**vouzelpasteis@gmail.com**





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição



### Medalha de Ouro Bolo Diplomático

É um bolo distinto, delicado com uma decoração cuidada e majestosa, onde a magia do chocolate impera, tornando-se numa conjugação de sabores perfeita.

**Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda**

**Estrada de São Bernardo nº93**

**3810-175 Aveiro**

**qualidade@flordeaveiro.pt**





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição



Medalha de Ouro

Pão dos 4S's

É um pão em formato de coração, nutritivo, sem aditivos, com um baixo teor de sal e um baixo índice glicémico.

**Dias & Pereira dos Santos, Lda**

**Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4**

**6200-823 Tortosendo**

**padaria.dias@sapo.pt**

**DIAS**  
padaria e pastelaria



## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

### Medalha de Ouro Pão Massa Mãe



É um pão de fermentação natural e o processo de fabrico foi desenvolvido a pensar em obter um pão leve e de miolo alveolado, e com crosta ligeiramente crocante e de cor dourada.

**Dias & Pereira dos Santos, Lda**

**Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4**

**6200-823 Tortosendo**

**padaria.dias@sapo.pt**





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Medalha de Ouro

Licor de Açafrão



Licor feito de forma tradicional, com maceração dos pistilos da flor de açafrão em aguardente de figo e posterior adição de um xarope de açúcar.

**Ana Isabel Lã Fernandes Correia**

**Fazenda do Cré , 825-H Murteira de Cima**

**8700-122 Moncarapacho**

**fazendadocre@gmail.com**





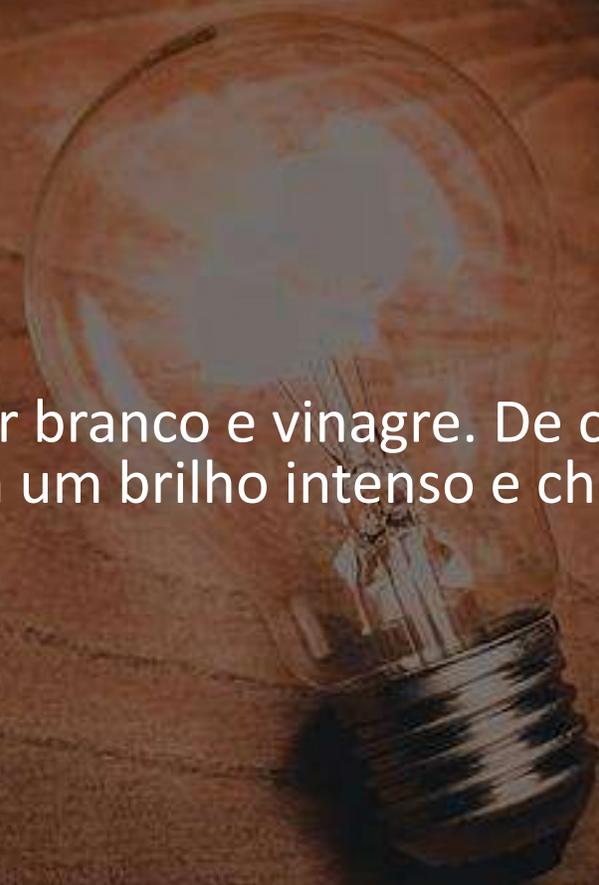
## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

### Medalha de Ouro Geleia de Pimento



Produto agridoce, resultante da mistura do pimento com açúcar branco e vinagre. De cor vermelha e textura pastosa e ao mesmo tempo granulada, tem um brilho intenso e cheiro avinagrado.

Torre velha Sag Lda  
Quinta da Torre  
2005 Abitureiras  
torrevelha@gmail.com





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição



Medalha de Ouro

Hambúrguer de bovino

A PEC Nordeste, atualmente, comercializa as raças autóctones Cachena da Peneda, Maronesa, Minhota e Jarmelista. Desta forma, juntamos as várias carnes das raças autóctones para fabricar o nosso hambúrguer da Montanha.

**PEC NORDESTE, S.A**

**Zona Industrial 2, Apartado 202**

**4564-909 Penafiel**

**[pecnordeste@pecnordeste.pt](mailto:pecnordeste@pecnordeste.pt)**





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

### Medalha de Ouro

### Mini cozido à Portuguesa



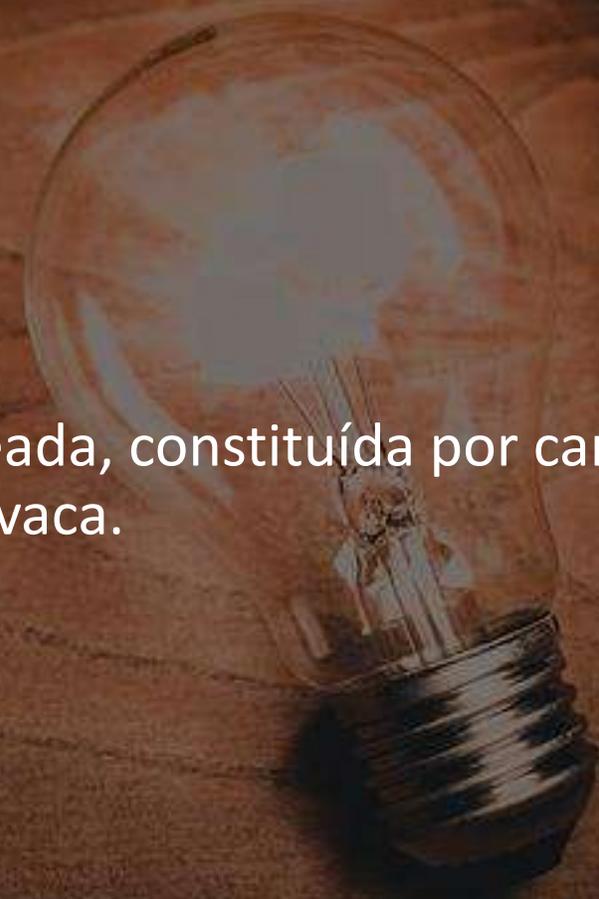
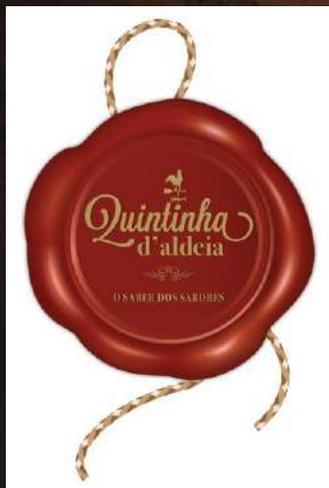
Enchido cozido, de forma rectilínea, massa irregular e marmoreada, constituída por carne e gordura de suíno, arroz carolino e enchidos, cheio em tripa de vaca.

**SERVIPAL,LDA**

**Alto da Chainça-Pernes**

**2000-502 Pernes**

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





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

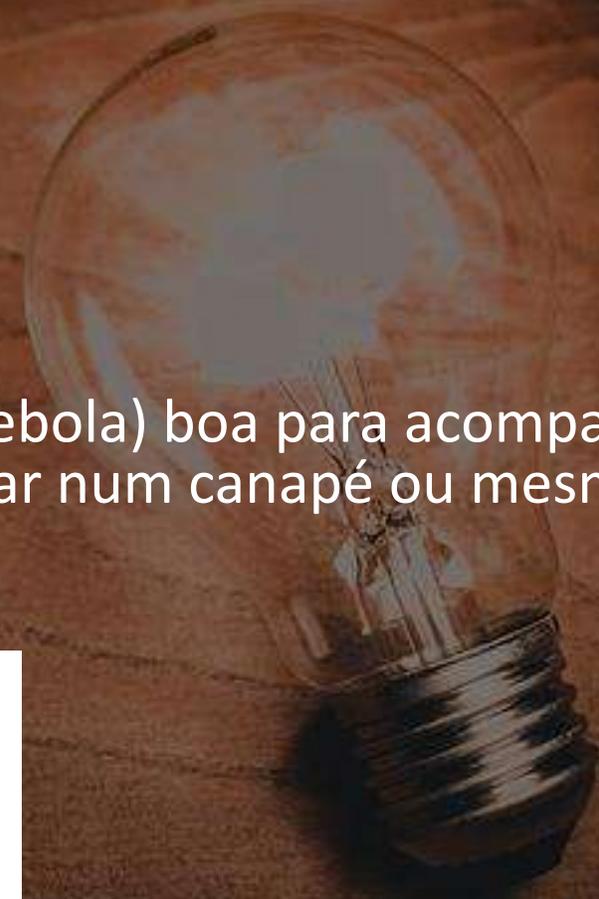


### Medalha de Ouro Agridoce de cebola

Uma invulgar conserva doce, com sabor intenso (sem gosto a cebola) boa para acompanhar queijos, carnes assadas, aves ou simplesmente para acompanhar num canapé ou mesmo numa sandes.

**Casa do Chascada de Ana Maria Moreira**  
**Rua Costa Padrão n 290**  
**4485-908 Vila do Conde**  
**[anamoreira@casadochascada.com](mailto:anamoreira@casadochascada.com)**

**CasadoChascada**  
SABORES DA TERRA





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

### Medalha de Prata

### Vinagrete de Shiitake com Queijo da Serra



Os cogumelos Shiitake são castanhos, ladeados por pedacinhos brancos de Queijo Serra da Estrela, com uma malagueta de tom avermelhado. O aroma levemente adocicado do shiitake contrasta com o sabor intenso do queijo, com a acidez do vinagre e com travo ligeiramente picante que a malagueta confere.

**Adelino Jose Soares da Silva**

**Rua Alto da Vigia Nº 8- Espinheira- Maiorca**

**3090-476 Figueira da Foz**

**adelinojosesilva@gmail.com**





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

**Medalha de Prata**

**Mostajam**



É um doce de mostajo (pequeno fruto dos bosques) com um sabor ligeiramente adstringente, estaladiço, diferente de qualquer outro doce de fruta.

**Guarda 21 de Ludovina Margarido**

**Quinta da Forca Velha**

**6300-127 Cubo**

**[ludovina.guarda21@gmail.com](mailto:ludovina.guarda21@gmail.com)**





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição



### Medalha de Prata

### Queijo de cabra picante

Queijo curado semi-duro a extra-duro, resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação de leite de cabra Serrana cru, com coalho de origem animal com a adição de malagueta.

LEICRAS - Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana

Zona Industrial de Mirandela - Rua D, nº 66

5370-327 Mirandela

leicras@mail.telepac.pt





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição



### Medalha de Prata

### Tarte de maçã

A tarte de maçã tem uma massa fina e crocante no exterior. O seu interior tem uma textura suave e delicada sentindo-se toda a frescura da maçã de Alcobaça.

**Frubaça, CRL**

**Rua principal S/N**

**2460-471 Alcobaça**

**sumo.fruta@copa.pt**





## 1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Inovação com Tradição.

Muito obrigada.

Santarém, 27 de Outubro de 2020

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL