



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 Cavallo 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





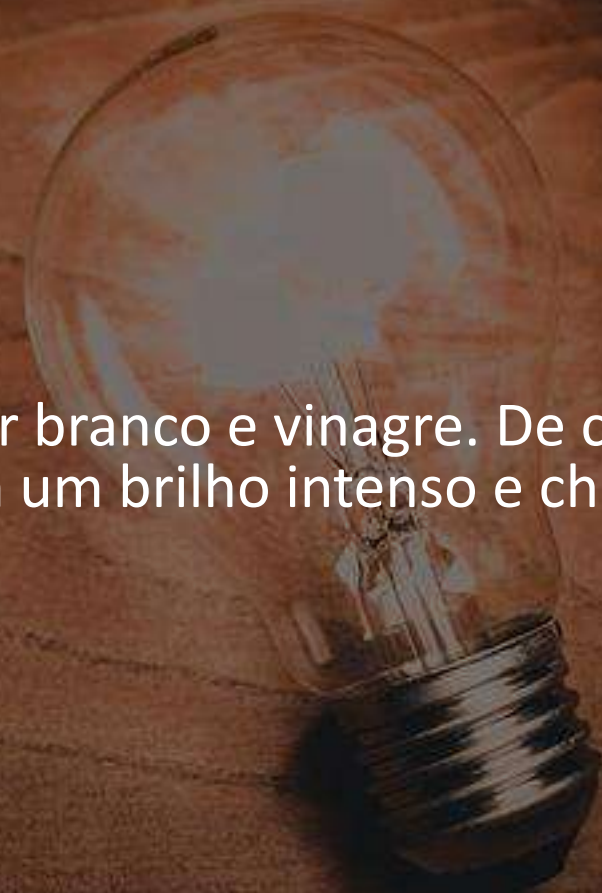
1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

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





1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Medalha de Ouro

Mini cozido à Portuguesa



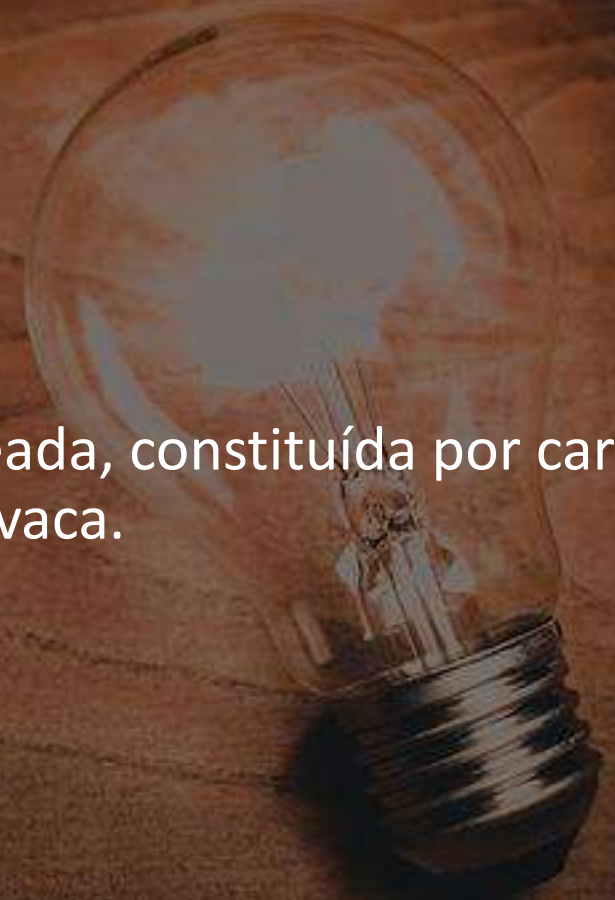
Enchido cozido, de forma rectilínea, massa irregular e marmoreada, constituída por carne e gordura de suíno, arroz carolino e enchidos , cheio em tripa de vaca.

SERVIPAL,LDA

Alto da Chainça-Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com





1º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

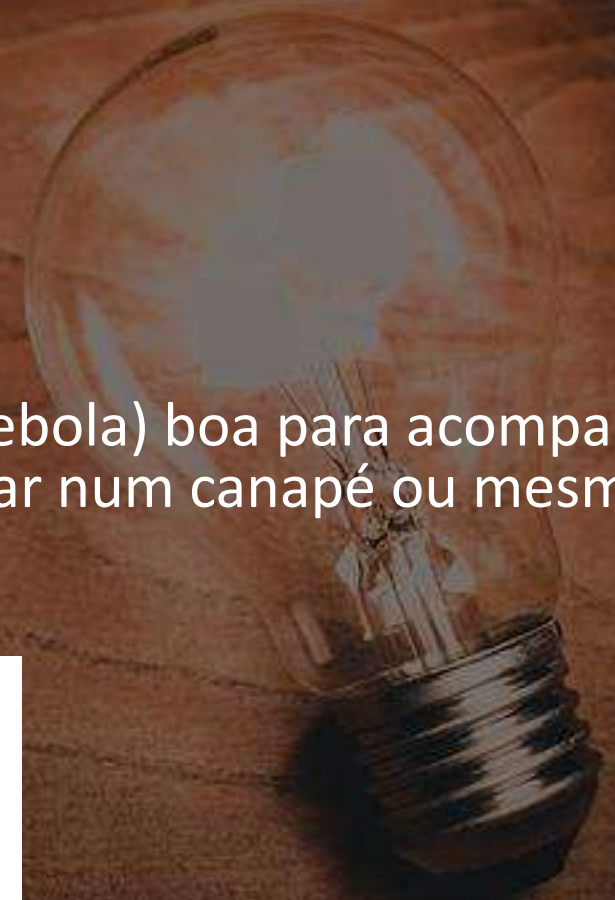


Medalha de Ouro Agridoce de cebola

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

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





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