



# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Premiados 2020/2021



## 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

### Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Bolo Rei Escangalhado – Flor de Aveiro

Bolo tradicional de Natal, de forma retangular disforme e muito rico nos seus ingredientes. Produto obtido da amassadura de todos os ingredientes, recheado de doce de chila, creme pasteleiro e frutos secos.

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

**Estrada de São Bernardo nº93**

**3810-175 Aveiro**

**qualidade@flordeaveiro.pt**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Ouro

### Bolo Rei Escangalhado – Pastelaria Briosa

O Bolo Rei Escangalhado tem uma forma rectangular, com um golpe na parte superior que lhe confere um ar de se estar a escangalhar. A sua massa é muito semelhante à do Bolo Rei, mas não lhe são adicionadas frutas cristalizadas. Tem uma cor acastanhada dourada.

**Briosa do Mondego Actividades Hoteleiras Unipessoal Lda**

**Largo da Portagem n 5**

**3000-180 Coimbra**

**briosamondegolda@sapo.pt**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Prata

### Bolo Rei Escangalhado – Confeitaria A Lenda

Este Bolo Rei Escangalhado tem uma forma rectangular ovalada, uma cor castanha dourada e o seu sabor é doce e frutado.

**Nuno Pina Unipessoal Lda**

**Rua Rei da Memória 152 Loja C Benedita**

**2475-149 Benedita**

**njdpina@gmail.com**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Bronze

### Bolo Rei Escangalhado – Padaria Dias

O Bolo Rei Escangalhado à semelhança do Bolo rei, é também um bolo de massa lêveda e de fermentação prolongada. Em contrapartida, não apresenta frutas cristalizadas no interior da massa.

**Dias & Pereira dos Santos, Lda**

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

**6200-823 Tortosendo**

**padaria.dias@sapo.pt**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Bronze

### Bolo Rei Escangalhado – Padaria Modelo da Benedita

Bolo com forma rectangular, apresenta vários cortes que lhe conferem uma imagem “escangalhada”. Este bolo é muito rico em frutos secos e gila.

**Padaria Modelo da Benedita, Lda**

**Rua Rei da Memória, 122**

**2475-149 BENEDITA**

**geral@padariamodelo.pt**





## 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

### Medalha de Bronze

### Bolo Rei Escangalhado – Panificadora Regional da Vermelha

Este bolo é feito a partir da massa do bolo rei, onde se acrescenta doce de ovo, doce de gila, frutos secos e canela.

**Panificadora Regional da Vermelha, Unip., Lda**

**Rua dos Lusíadas, n.º 9**

**2550-549 Vermelha**

**adrianaleal@paovermelha.com**





9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

# Bolo Rei





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Ouro

### Bolo Rei – Flor de Aveiro

Bolo tradicional de Natal de frutas escorridas e frutos secos. De forma redonda, com um grande buraco no centro, é feito de uma massa fofoa misturada com passas, sultanas, frutos secos e fruta escorrida. Obtido da amassadura de todos os ingredientes. A decoração é equilibrada, com cores alternadas das frutas escorridas e frutos secos espalhados na superfície e “montinhos” de açúcar em pó.

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

**Estrada de São Bernardo nº93**

**3810-175 Aveiro**

**qualidade@flordeaveiro.pt**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Ouro

### Bolo Rei – Padaria Trigo Doce

Bolo Rei, com frutos cristalizados e frutos secos, de formato redondo, entre 20 a 30 cm de diâmetro, a massa é de cor amarela, de textura densa, mas macia, com contraste de cores das frutas e de aromas a massas lêvedas, doces, e a vinhos licorosos.

**Padaria Trigo Doce**

**Rua Actor Isidoro nº20 A/C**

**1900-018 Lisboa**

**geral.trigodoce@gmail.com**





## 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

### Medalha de Ouro Bolo Rei – Padaria Dias

O Bolo Rei é um bolo de massa lêveda e fermentação prolongada, o que lhe confere uma textura macia. As frutas que estão no seu interior são embebidas em Vinho do Porto alguns meses antes, e em conjugação com a manteiga e o açúcar formam uma combinação de aromas e sabores que o tornam um produto de eleição nas mesas de Natal dos portugueses.

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





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Prata

### Bolo Rei – Pastelaria Briososa

Bolo lêvedo, de miolo amarelado, contendo uma proporção de frutos superior a 900g por kg de farinha. Tendido de forma circular bem definida, com buraco no meio com cerca de 1/3 do seu diâmetro.

**Briososa Do Mondego Actividades Hoteleiras Unipessoal Lda**

**Largo da Portagem n 5**

**3000-180 Coimbra**

**[briosamondegolda@sapo.pt](mailto:briosamondegolda@sapo.pt)**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Bronze

### Bolo Rei – Confeitaria A Lenda

Bolo produzido de forma tradicional utilizando apenas produtos nacionais de forma a manter rigorosamente a tradição.

**Nuno Pina Unipessoal Lda**  
**Rua Rei da Memória 152 Loja C Benedita**  
**2475-149 Benedita**  
**njdpina@gmail.com**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Bronze

### Bolo Rei – Atelier do Doce

Bolo caracterizado pela variedade de frutos escorridos e frutos secos. O seu sabor e aroma são ricos e agradáveis.

A sua decoração é colorida.

**Atelier do Doce, Lda**

**Largo da Escola n3, Casal do Amaro**

**2460-196 Alfeizerão**

**geral@atelierdodoce.pt**

*Atelier do Doce*





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Bronze

### Bolo Rei – Padaria Modelo da Benedita

Bolo tradicional de Natal com fruta escorrida e frutos secos. A sua forma é redonda, aberto no centro e é feito com massa lêveda doce – enriquecida com fruta cristalizada e frutos secos.

**Padaria Modelo da Benedita, Lda**

**Rua Rei da Memória, 122**

**2475-149 BENEDITA**

**geral@padariamodelo.pt**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Bronze

### Bolo Rei –Panificadora Regional da Vermelha

Feito a partir da selecção dos melhores ingredientes e confeccionado de um modo tradicional. Faz com que este bolo se torne fofo e delicioso.

**Panificadora Regional da Vermelha, Unip., Lda**

**Rua dos Lusíadas, n.º 9**

**2550-549 Vermelha**

**adrianaleal@paovermelha.com**







9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

# Bolo Rainha



# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Ouro

### Bolo Rainha – Flor de Aveiro

Bolo tradicional de Natal de frutos secos. De forma redonda, com um grande buraco no centro, é feito de uma massa fofoa misturada com passas, sultanas e frutos secos. Produto obtido da amassadura de todos os ingredientes.

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

**Estrada de São Bernardo nº93**

**3810-175 Aveiro**

**qualidade@flordeaveiro.pt**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Ouro

### Bolo Rainha – Pastelaria Briososa

Este bolo apresenta uma decoração com frutos secos (amêndoas e avelãs) de forma equilibrada. O seu aspecto exterior é brilhante, dourado acastanhado, ligeiramente polvilhado com açúcar em pó a simular a neve. Deixa transparecer ligeiro aroma à mistura de bebidas que incorporam a massa (aguardente e Vinho do Porto branco). Consistência suave sem ser demasiado fofa. Textura branda mas que obriga a mastigar.

**Briososa Do Mondego Actividades Hoteleiras Unipessoal Lda**

**Largo da Portagem n 5**

**3000-180 Coimbra**

**[briosamondegolda@sapo.pt](mailto:briosamondegolda@sapo.pt)**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Ouro

### Bolo Rainha – Padaria Modelo da Benedita

Bolo tradicional de Natal de forma redonda, aberto ao centro e feito com massa lêveda doce, enriquecido com frutos secos.

**Padaria Modelo da Benedita, Lda**

**Rua Rei da Memória, 122**

**2475-149 BENEDITA**

**geral@padariamodelo.pt**





## 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

### Medalha de Prata Bolo Rainha – Padaria Dias

O Bolo Rainha surge como uma variação do Bolo Rei, confeccionado também para festejar a época natalícia. Sendo este bolo uma opção mais agradável para quem aprecia apenas frutos secos.

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





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Prata

### Bolo Rainha – Padaria Trigo Doce

Bolo Rainha, de formato redondo, entre 20 a 30 cm de diâmetro, a massa é de cor amarela, de textura densa, mas macia, com contraste de cores dos frutos secos e de aromas a massas lêvedas doces e a vinhos licorosos.

**Padaria Trigo Doce**

**Rua Actor Isidoro nº20 A/C**

**1900-018 Lisboa**

**geral.trigodoce@gmail.com**





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Bronze

### Bolo Rainha – Atelier do Doce

Bolo de Natal caracterizado pela variedade de frutos secos. Este bolo tem um sabor e aroma agradáveis e sua decoração é equilibrada.

**Atelier do Doce, Lda**

**Largo da Escola n3, Casal do Amaro**

**2460-196 Alfeizerão**

**geral@atelierdodoce.pt**

*Atelier do Doce*





# 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

## Medalha de Bronze

### Bolo Rainha – Panificadora Regional da Vermelha

Feito a partir da selecção dos melhores ingredientes e confeccionado de um modo tradicional. Bolo fofo que conta com frutos secos de máxima qualidade.

**Panificadora Regional da Vermelha, Unip., Lda**

**Rua dos Lusíadas, n.º 9**

**2550-549 Vermelha**

**adrianaleal@paovermelha.com**







## 9º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português.

Muito obrigada.

Santarém, 16 de Novembro de 2020

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL