



9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal
Premiados 2020/2021



9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

Trança de Natal – Mina da Estação

A trança de Natal é elaborada a partir de uma massa homogénea e consistente, que apresenta no seu interior um creme de ovos que se mistura com a textura da amêndoa e o sabor único da canela. Exteriormente este produto apresenta a forma de trança com uma cor dourada. No interior apresenta uma cor amarela, onde se destaca pontualmente o castanho da canela. A combinação da massa fofo e macia com o crocante da amêndoa conferem a este produto um sabor singular e autêntico.

Mina da Estação
Rua 5 de Outubro, 8
3700-884 São João da Madeira
lima.mariely@gmail.com





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Medalha de Ouro

Pão de Ló de Margaride – Pão de Ló de Margaride António Lopes

A superfície exterior superior apresenta abaulamento característico, uma tonalidade acastanhada, mais ou menos escura consoante o tempo de permanência no forno. As superfícies laterais, o fundo e as paredes respeitantes ao orifício central são desprovidas de côdea, apresentando-se com cor amarelada mais escura do que o interior.

Pão de Ló de Margaride - António Lopes

Rua São Martinho, nº 4

4615-380 Felgueiras

geral@paodelomargaride.pt





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

Medalha de Ouro

Broinha Castelar – Flor de Aveiro

A Broinha Castelar é um doce típico do Natal, em Portugal, feito à base de batata doce. O biscoito é obtido da amassadura de todos os ingredientes e pintado com gema de ovo. Apresenta um aspeto rústico, com uma massa bastante consistente.

Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de São Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

qualidade@flordeaveiro.pt





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal
Medalha de Ouro
Sonhos – Mina da Estação

Os sonhos são bolos natalícios, ocios por dentro e crocantes por fora. São bolos especialmente leves, que no final da fritura são envoltos em açúcar e canela ou regados com uma calda de açúcar.

Mina da Estação

Rua 5 de Outubro, 8

3700-884 São João da Madeira

lima.mariely@gmail.com





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

Medalha de Ouro

Bilharacos – Flor de Aveiro

Bolo de Natal típico de Aveiro à base de abóbora. O bilharaco, tem por base um processo de fabrico artesanal, ficando a abóbora a escorrer num saco de linho, cerca de 24 horas, para se conseguir a textura que tão bem o caracteriza. Produto obtido da amassadura de todos os ingredientes, posteriormente frito e polvilhado com açúcar e canela em pó.

Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de São Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

qualidade@flordeaveiro.pt





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Medalha de Ouro

Galantine de Frutas – Briosa do Mondego

Bolo que se apresenta em formato redondo com coroa de papel em volta. Tem cerca de 40 cm de diâmetro e 11 cm de altura. Na parte superior, sobressaem as cerejas e a amêndoa. Tem um aspecto muito brilhante, com muitas frutas confitadas.

Briosa Do Mondego Actividades Hoteleiras Unipessoal Lda

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

briosamondegolda@sapo.pt





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

Medalha de Ouro

Rabanadas de Coimbra – Briosa do Mondego

Rabanadas feitas com Arrufada de Coimbra fritas em óleo depois de passadas em leite e ovo. Posteriormente polvilhadas com açúcar e canela. O seu sabor é doce, com apontamentos da fritura, predominando no exterior o sabor a canela.

Briosa Do Mondego Actividades Hoteleiras Unipessoal Lda

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

briosamondegolda@sapo.pt





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

Medalha de Ouro

Rabanadas – Café Corcel

A Rabanada é um doce de pão de trigo em fatias redondas, que depois de demolhadas em leite doce com casca de limão são passadas por ovos e fritas em óleo.

Briosa do Douro

Rua São João de Brito, 52

4100-118 Porto

cafecorcel@gmail.com





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Medalha de Prata

Pão Teixeira com nozes – Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro

O Pão Teixeira é um doce com forma retangular de massa húmida e textura crocante, enriquecida com nozes, com sabor reconfortante e aroma aliciante a limão. Os ingredientes que destacam o paladar neste doce são o azeite de Trás-os-Montes e o limão de origem biológica, ingredientes estes que fazem toda a diferença na confeção deste doce único.

Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro
Rua Francisco Sarmento Pimentel, 88
4610-185 Margaride – Felgueiras
marioribeiro@paodelomargaride.com





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

Medalha de Prata

Castanhas de ovos – Confeitaria A Lenda

As castanhas de ovos são pequenos bolos com uma cor amarela acastanhada. Têm um sabor a ovo doce, com toques de limão.

Nuno Pina Unipessoal Lda
Rua Rei da memória 152 Loja C Benedita
2475-149 Benedita
mateus.catarina@gmail.com





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Medalha de Bronze

Rabanadas de leite – Mina da Estação

A rabanada de leite, no exterior, apresenta uma cor dourada que se mistura com o branco do açúcar. No interior apresenta uma cor branca. Tem uma consistência cremosa e macia.

Mina da Estação
Rua 5 de Outubro, 8
3700-884 São João da Madeira
lima.mariely@gmail.com





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

Medalha de Bronze

Filhós da Beira Baixa – Padaria Dias

Os filhós são uma especialidade gastronómica natalícia das regiões do interior. Trata-se de um bolo de massa leveda, de forma circular e cor castanho claro, decorado com açúcar e canela.

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





9º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal

Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses.

Muito obrigada.

Santarém, 19 de Novembro de 2020

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL