

9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Premiados 2020/2021



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Categoria: Compotas



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro Compota de Tomate



Apresenta uma cor vermelho-escuro, típica do doce artesanal. Apresenta pedaços e textura aveludada. A ausência de peles e quase inexistência de sementes não mentem sobre o tempo, dedicação e gosto pela arte de fazer bem.



Silvina Moreira - Doce da Bina

R M Viegas, 8

2925-656 Azeitão

docedabina@gmail.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Prata

Compota de uva, marmelo e noz



A compota de uva, marmelo e noz apresenta-se com uma textura aveludada espessa, com coloração vermelho escuro brilhante, com sabor a fruta caramelizada e cheiro adocicado, onde o contraste do doce da uva com a acidez do marmelo é um marcante aliado a uma crocância da noz que nos transporta para os sabores ancestrais de Outono.

Adelino Jose Soares da Silva

Rua Alto da Vigia Nº 8- Espinheira- Maiorca

3090-476 Figueira da Foz

adelinojosesilva@gmail.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Categoria: Doces de Fruta



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro Doce extra de Pêra Rocha



É um doce com uma textura suave e com sabor a pera rocha, sem corantes nem aromatizantes e produzido de forma artesanal exclusivamente a partir de pera rocha de produção própria.

Licofrutos Unipessoal Lda
Rua da vitória n.º18
2540-575 Boavista
licofrutos@gmail.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Doce de mirtilo



Aroma doce, onde se sente o perfume da fruta. De aspecto tem uma cor rubi luminoso, que faz crescer água na boca. A sua consistência é ponto de pérola com pedaços de mirtilo. Textura brilhante, onde se pode encontrar pequenos troços de fibra da fruta.

Euromel, Lda

Apartado 20 Quinta dos Pocinhos

6090-507 Penamacor

euromel@serramel.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro Doce de abóbora com laranja



Apresenta textura, consistência e “vigor”, que faz jus à qualidade das abóboras que são utilizadas. Apresenta ainda um brilho e aroma verdadeiramente apelativo. O granulado dos pedaços do epicarpo de laranja sentem-se na boca, dando um toque muito sofisticado ao produto.

Silvina Moreira - Doce da Bina

R M Viegas, 8

2925-656 Azeitão

docedabina@gmail.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Doce de maçã Riscadinha com Moscatel roxo



Doce com intenso sabor a maçã, um pouco ácido que vem da acidez da maçã; uma característica desta. No final um leve toque de moscatel. Textura homogénea e cremosa.

Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

2965-291 Poceirão

geral@alquimia-sabores.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Doce de abóbora com especiarias



Doce de textura cremosa e homogénea. Sabor a abóbora enriquecido com as especiarias.

Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

2965-291 Poceirão

geral@alquimia-sabores.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Doce de tomate



Doce consistente, com pedaços inteiros de tomate, com ligeira acidez e adocicado, com um fim de boca imposta pelas especiarias (canela e anis).

Sérgio Frederico da Cunha Barros

Rua David Mourão ferreira, nº165, 3ºE

4820-392 Fafe

VENDAS@COMPOTASDATERRA.COM



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Doce de laranja com Moscatel



Textura homogénea com alguns pedaços. Doce com alguma acidez característica dos citrinos. No final um ligeiro sabor a moscatel.

Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

2965-291 Poceirão

geral@alquimia-sabores.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Doce de figo



De cor castanha clara/ ocre. Sabor a figo intenso contrasta com o ácido do limão e leve gosto a canela. Consistência cremosa e macia. Aroma doce a figo fresco e canela. Textura brilhante, lisa, mas com alguns pontos de fruta inteira e grainhas.

Euromel, Lda

Apartado 20 Quinta dos Pocinhos

6090-507 Penamacor

euromel@serramel.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze Doce de uva Americana



O clima da região e a qualidade dos solos conferem à fruta um sabor e aroma característico, mantendo o açúcar naturalmente existente que a difere de outras importadas.

Fábrica Igreja Paroquial Prazeres

Rua da Igreja 3

9370-626 Prazeres

qpedagogica@hotmail.com

Quinta Pedagógica dos Prazeres



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze Doce de pimentão doce



Este doce é feito a partir de pimentão doce, da espécie *Capsicum chinense*. Toda a zona de cultura encontra-se ao ar livre, sendo a sua colheita realizada manualmente e durante a sua época natural de maturação, ou seja, o legume amadurece na planta.

Fábrica Igreja Paroquial Prazeres

Rua da Igreja 3

9370-626 Prazeres

qpedagogica@hotmail.com

Quinta Pedagógica das Prazeres



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze Doce de figo, noz e mel



Doce de figo adoçado com uma mistura de açúcar e mel de forma a tornar os figos pingo de mel ainda mais deliciosos. O toque da noz confere o requinte final.

Licomda - Daniela Amorim
Rua Luis de Camões 24A 2esq
4910-523 Vila Praia de Âncora
danysi@hotmail.com

Licomda
LICORES & COMPOTAS



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Categoria: Geleia



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro Geleia de marmelo



Produzida a partir de cascas e sementes de marmelos criteriosamente selecionados de produção própria e da região, esta geleia avermelhada possui uma textura densa e gelificada, um cheiro frutado e sabor residual a marmelo.

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



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Categoria: Marmelada



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro Marmelada



Esta marmelada resulta da mistura da massa cozida do mesocarpo do marmelo com açúcar branco em iguais proporções, em que após cozedura se obtém uma massa uniforme ligeiramente granulada, de cor âmbar claro, bastante firme, com cheiro frutado, sabor fresco e um brilho intenso quando desenformada. O sabor residual a marmelo é bastante forte. Sem corantes nem conservantes.

Torre Velha Sag Lda

Quinta da Torre

2005 Abitureiras

torrevelha@gmail.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Marmelada branca de Odivelas



A Marmelada branca de Odivelas é um doce característico de Odivelas, confeccionado somente com açúcar, marmelo e água, segundo receita das monjas Bernardas do Mosteiro de Odivelas, tendo sido mantida ao longo de várias gerações.

Carolina Augusta de Pinho

Rua António Nobre, 24, 3.º Drt.º

2675-477 Odivelas

carolina.pinho24@gmail.com



9º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

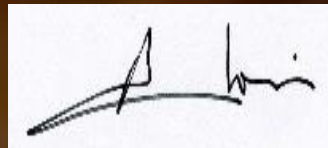
Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses.

Muito obrigada.

Santarém, 02 de Novembro de 2020

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

