



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

---

**Premiados 2021**

## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Broa com Passas e Nozes

Broa cozida em fornos tradicionais aquecidos a lenha. Apresenta uma crosta crocante, o seu interior é amarelo e doce, onde se encontram presentes as passas e as nozes.



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

### Susano & Rosa, Lda – Magirus

Avenida dos combatentes nº 65

2040-344 Rio Maior

[geral@magirus.pt](mailto:geral@magirus.pt)



## Medalha de Ouro

### Broa de Centeio com Passas e Nozes

Broa de centeio enriquecida com passas e nozes. A sua crosta é crocante e o seu interior suave com pequenos pedaços crocantes dos frutos secos.



### Panificadora Regional da Vermelha

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

[geral@paovermelha.com](mailto:geral@paovermelha.com)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Broa de Milho

A Broa de Milho é conhecida pela sua forma circular e ligeiramente achatada. E também pelo seu miolo denso de tonalidade amarelada.



### Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

[padaria.dias@sapo.pt](mailto:padaria.dias@sapo.pt)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**



## Medalha de Ouro

### Broa de Milho

Broa redonda amarelada, ligeiramente adocicada com crosta crocante.



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

### Susano & Rosa, Lda – Magirus

Avenida dos combatentes n° 65

2040-344 Rio Maior

[geral@magirus.pt](mailto:geral@magirus.pt)

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Pão de Trigo

É um pão redondo de textura interior macia. Apresenta uma cor dourada e uma crosta muito crocante.



### Panificadora Regional da Vermelha

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

[geral@paovermelha.com](mailto:geral@paovermelha.com)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

---

**Premiados 2021**



## Medalha de Ouro

### Pão de Trigo

Pão de trigo com crosta muito crocante. O seu interior é suave e com um aroma e sabor muito equilibrados.



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

### Pedro Nuno Silva Ribeiro Lopes

Casal da Pinheira, Rua da Liberdade, nº16

2350-392 Ribeira Branca

[pnlopes341@gmail.com](mailto:pnlopes341@gmail.com)

## Medalha de Ouro

### Pão de Trigo das Beiras

O Trigo das Beiras é um pão mais pesado, com um miolo mais fechado e de crosta grossa.



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

---

**Premiados 2021**

### Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

[padaria.dias@sapo.pt](mailto:padaria.dias@sapo.pt)



## Medalha de Ouro

## Pão de Rio Maior

Pão com textura interior e exterior muito agradável. Miolo muito saboroso.



## Susano & Rosa, Lda – Magirus

Avenida dos combatentes n° 65

2040-344 Rio Maior

[geral@magirus.pt](mailto:geral@magirus.pt)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

---

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Pão Regional da Benedita

Pão com crosta crocante. Textura suave no interior e aroma e sabor equilibrados.



### O Conquistador JF Lda.

Estrada Nacional IC2 km 80.2

Venda das Raparigas

2475-043 Benedita

[oconquistadordealcobaca@hotmail.com](mailto:oconquistadordealcobaca@hotmail.com)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**



## Medalha de Ouro

### Pão de São Miguel

A forma de tender este pão, e a sua preparação antes da entrada para o forno, permite-lhe a formação de uma “cabeça” durante a cozedura. Apresenta uma cõeia rija e um aroma e sabor muito equilibrados.



### Seara de Pão, Lda

Rua do Moinho, nº 1

7750-628 São Miguel do Pinheiro

[geral@searadepao.pt](mailto:geral@searadepao.pt)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Pão Alentejano

Este produto apresenta uma cõdea consistente, de cor acastanhada com vestígios de farinha, miolo branco amarelado e fofo. Uma das principais características é o seu sabor, uma vez que é cozido em fornos de alvenaria aquecidos a lenha.



### Costa, Esperança, Dias e João, Lda

Rua José Nobre da Costa N<sup>o</sup>1  
7750-715 São Pedro de Sólis

[solispao@sapo.pt](mailto:solispao@sapo.pt)



10<sup>o</sup> Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**



## Medalha de Ouro

### Pão Alentejano

É um pão que apresenta uma certa densidade, levemente olhado, de cor ouro. Boa flexibilidade e ligeiramente bem cozido. Sabor acidulado, agradável, e que se mantém na boca por alguns momentos. Tem uma durabilidade significativa, por volta de oito dias.



### Mordomias da Planície, Lda

Rua da Fonte, 5

7480-051 Aldeia Velha

[mordomiasdaplanicie@gmail.com](mailto:mordomiasdaplanicie@gmail.com)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Pão de Rio Maior

Tem uma forma arredondada e achatada na base, com cõdea de 1 a 2 mm. de espessura, rija e estaladiça. Castanho claro a escuro, miolo castanho claro a beije, de textura macia, consistente, alveolada. Cõdea e miolo com aroma intenso a cereais e levedura. Sabor predominante a farinha, com pouco sal e miolo com elevado teor de humidade.



### Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II, Alto da Serra  
2040-063 Rio Maior

[atendimento@paoderiomaior.pt](mailto:atendimento@paoderiomaior.pt)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**



## Medalha de Ouro

### Pão de Forma de Rio Maior

Apresenta uma forma rectangular, com côdea de 1 a 2 mm. de espessura, rija e estaladiça, castanho claro a escuro. Miolo castanho claro a beije, de textura macia, consistente, alveolada.



### Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II, Alto da Serra  
2040-063 Rio Maior

[atendimento@paoderiomaior.pt](mailto:atendimento@paoderiomaior.pt)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

## 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](mailto:padaria.dias@sapo.pt)



10<sup>o</sup> Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**



## Medalha de Ouro

### Pão de Centeio

O pão centeio é caracterizado pela sua cor escura, e também pela sua maior densidade quando comparado com os pães de farinha de Trigo.



### Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

[padaria.dias@sapo.pt](mailto:padaria.dias@sapo.pt)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Pão de Rio Maior com Centeio

Tem um cheiro agradável, côdea e miolo com aroma intenso a centeio.

Sabor predominante a farinha trigo e centeio, pouco sal e miolo com teor de humidade elevado



### Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II, Alto da Serra  
2040-063 Rio Maior

[atendimento@paoderiomaior.pt](mailto:atendimento@paoderiomaior.pt)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

---

**Premiados 2021**



## Medalha de Ouro

### Tosta Serrana

É um pão grande, de tamanho familiar e de aspeto rústico. É feito com farinhas de trigo, sendo uma parte delas moída em mó de pedra. A massa mãe e o isco conferem-lhe características de um pão singular.



### Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4  
6200-823 Tortosendo

[padaria.dias@sapo.pt](mailto:padaria.dias@sapo.pt)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

## Medalha de Prata

### Broa de Milho

Broa de crosta crocante e castanha. O seu interior de cor amarela é consistente e de aroma e sabor equilibrados.



### Panificadora Regional da Vermelha

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

[geral@paovermelha.com](mailto:geral@paovermelha.com)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**



## Medalha de Bronze

### Pão com Chouriço

Pão com crosta crocante. Textura suave no interior e aroma e sabor equilibrados.



### O Conquistador JF Lda.

Estrada Nacional IC2 km 80.2

Venda das Raparigas

2475-043 Benedita

[oconquistadordealcobaca@hotmail.com](mailto:oconquistadordealcobaca@hotmail.com)



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

**Premiados 2021**

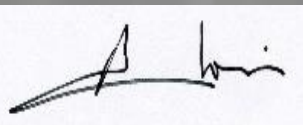
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

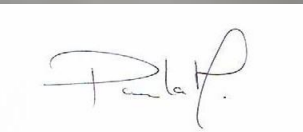
Santarém, 11 de Outubro de 2021

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



10º Concurso Nacional  
de Pão  
Tradicional Português

---

**Premiados 2021**