



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

Doce de Abóbora com Nozes

O doce de Abóbora e Nozes apresenta textura e “corpo”, o que comprova a qualidade das abóboras utilizadas. O contraste do sabor doce da abóbora com a noz é particularmente apreciada.



Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, 8

2925-656 Azeitão

docedabina@gmail.com



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Medalha de Ouro

Doce de Maçã Riscadinha de Palmela com Moscatel Roxo

Este doce apresenta uma textura homogénea, com pedaços de cor dourada. O sabor a maçã com a acidez característica da mesma e com notas de moscatel no final originam uma combinação de excelência.



10º Concurso
Nacional de Doços de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Alquimia dos Sabores - M^a Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa cci 23304

2965-291 Palmela

geral@alquimia-sabores.com

Medalha de Ouro

Doce de Uva e Vinho de Porto Santo

Doce intenso, com vestígios de casca de uva, aroma adocicado, uva madura com notas de especiaria e fim de boca a vinho licoroso.

Declaração Nutricional	
Valores médios	Por 100 g
Energia	328 kJ/78 kcal
Matéria gord./Lipidos	0,37 g
do qual saturados	0,11 g
Proteínas	0,68 g
Hidratos de Carbono	54,0 g
dos quais açúcares	44 g
Fibras alimentares	0 g
Sódio	0 g

275 g



10º Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

José Faustino Mendonça Diogo

Rua José Moura Caldeira nº2

9400-169 Porto Santo

Frodriguesdiogo2020@gmail.com

Medalha de Ouro

Compota de Tomate

O doce de Tomate apresenta cor vermelho-escuro, típica do doce artesanal. Apresenta pedaços e textura aveludada. A ausência de peles e quase inexistência de sementes testemunham a dedicação e o gosto pela arte de fazer bem.



Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, 8

2925-656 Azeitão

docedabina@gmail.com



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Medalha de Ouro

Compota de Figo e Nozes

A Compota de Figo e Nozes distingue-se pela textura e brilho e por um sabor e estrutura que conferem uma experiência de autenticidade. Os pedaços de noz de qualidade superior dão um toque de contraste transmitindo uma sensação de harmonia adivinhada, como se resultassem de um encontro inevitável.



Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, 8

2925-656 Azeitão

docedabina@gmail.com



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Medalha de Ouro

Marmelada

Produto resultante da mistura da massa cozida do marmelo com açúcar branco em iguais proporções, obtendo-se uma massa uniforme ligeiramente granulada, de cor âmbar claro, bastante firme, com cheiro frutado e um brilho bastante intenso quando desenformada.



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Torre velha Sag Ida

Quinta da Torre

2005-129 Abitureiras

torrevelha@gmail.com

Medalha de Ouro

Geleia de Pimento

Produto agridoce, resultante da mistura do pimento com açúcar branco e vinagre. De cor vermelha, verde ou cor de laranja (conforme o pimento utilizado), textura pastosa e ao mesmo tempo granulada, brilho intenso e cheiro avinagrado.



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Torre velha Sag Ida

Quinta da Torre

2005-129 Abitureiras

torrevelha@gmail.com

Medalha de Ouro

Geleia de Marmelo

É uma geleia de cor avermelhada, brilhante e bem espessa – tipo gelatina. Com um aroma e sabor muito equilibrados.



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Maria Eugenia Nunes Martins Torres

Rua Carlos Gil Nº 13

6440-146 Figueira de Castelo Rodrigo

saboresdageninha@gmail.com

Medalhas de Prata



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Medalha de Prata

Doce de Alperce

Apresenta um sabor doce a alperce fresco, com pequenas notas ácidas do limão. De aspecto tem uma cor laranja viva, translucido e brilhante. Consegue-se visualizar a fibra da fruta. Aroma doce agradável, predominando o alperce, que é muito aromático. A sua consistência é firme, mas aveludada e cremosa. A sua textura é brilhante e pastosa. Sente-se na boca pequenos pedaços de fruta.



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Euromel, Lda

Apartado 20 - Quinta dos Pocinhos

6090-507 Penamacor

euromel@serramel.com



Medalhas de Bronze

10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Medalha de Bronze

Doce de Pêra Rocha com Mostatel

Doce com textura homogénea e cremosa, de cor amarelo torrado. Tem um aroma suave e doce a pêra, enriquecido com moscatel.



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021

Alquimia dos Sabores - M^a Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa cci 23304

2965-291 Palmela

geral@alquimia-sabores.com

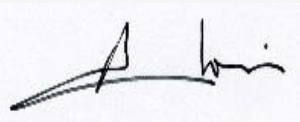
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

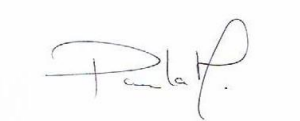
Santarém, 23 de Novembro de 2021

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



10º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2021