



# 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021





## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

# Premiados 2021

### Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

#### Sopa Dourada

Fatias de pão de ló regadas com açúcar e posteriormente cobertas com doce de ovos e canela.

Apresentava uma textura aveludada, com uma consistência suave e um sabor doce e aromático da canela.



#### **Café Corcel**

Rua São João de Brito, Nº52

4100 Porto

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



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

# Premiados 2021

### Medalha de Ouro

#### Rabanadas

Estas rabanadas apresentam um aroma a fritos de Natal com apontamentos de canela e vinho do Porto.

O sabor é doce com apontamentos da fritura, predominando no exterior o sabor a canela e vinho do Porto.



#### **Café Corcel**

Rua São João de Brito, N.º52

4100 Porto

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



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Ouro

### Rabanadas de Coimbra

As rabanadas têm um aroma a fritos de natal com apontamentos de canela e manteiga. O seu sabor é doce, com apontamentos da fritura, predominando no exterior o sabor a canela.



**Briosas Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda**

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

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



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Ouro

### Rabanadas de Leite

Exteriormente a rabanada apresenta uma cor dourada, que se mistura com o branco do açúcar e no interior tem uma cor branca. A textura exterior tem uma consistência estaladiça e no interior é cremosa e macia.



### Mina da Estação

Rua 5 de Outubro, 8

3700-884 São João da Madeira

[lima.mariely@gmail.com](mailto:lima.mariely@gmail.com)



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Ouro

### Trança de Natal

Apresenta uma forma de trança com cor dourada. O seu exterior é crocante e o interior é feito de uma massa suave e muito aromática.



### Mina da Estação

Rua 5 de Outubro, 8

3700-884 São João da Madeira

[lima.mariely@gmail.com](mailto:lima.mariely@gmail.com)



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Ouro

#### Lérias de Margaride

Este doce de amêndoa é confeccionado artesanalmente em fornos a lenha, com amêndoa moída na hora, que confere o crocante às lérias. A sua cobertura, confere-lhe humidade com um especial ponto de açúcar. O seu formato permite uma cozedura que realça as suas extremidades e a sua textura crocante.



*Pão de Ló de Margaride*  
*Mário Ribeiro*



1930

**Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro**

Rua Francisco Sarmento Pimentel, 88

4610-185 Margaride-felgueiras

[marioribeiro@paodelomargaride.com](mailto:marioribeiro@paodelomargaride.com)



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Ouro

### Pão de Ló de Ovar

Bolo de massa leve e fofa, confeccionado à base de gemas, açúcar e farinha, resultando uma fina côdea levemente húmida e de interior húmido e cremoso, característica deste produto.



**Rosa Isabel Estevão Marques Rodrigues**

Rua do Gorgulho Nº 325

3880-589 Válega, Ovar

[rosa\\_rodrigues1971@live.com.pt](mailto:rosa_rodrigues1971@live.com.pt)





## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Ouro

#### Galantine de Frutas

É um bolo particularmente rico em amêndoa e frutas confitadas com toque de Vinho do Porto que lhe confere aroma e paladar inconfundíveis. Bolo que se apresenta em formato redondo com coroa de papel em volta. Tem sensivelmente de 40 cm de diâmetro e 11 cm de altura. Por cima sobressaem as cerejas e a amêndoa e tem um aspecto muito brilhante.



**Briosamondegolda Actividades Hoteleiras Lda**

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

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



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

# Premiados 2021

### Medalha de Ouro

#### Broa Castelar

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.



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

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

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



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Ouro

### Broas Ferrador

Broas que apresentam aroma e sabor a ervas aromáticas e frutos secos. Têm uma forma achatada e uma cor acastanhada.



**Broas Ferrador**  
*Sabor Saloio*

**Cardoso e Santos Lda**

Avenida Nossa Senhora Purifica, N.º69

2590-430 Sapataria

[cardosoesantos.comercial@sapo.pt](mailto:cardosoesantos.comercial@sapo.pt)



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Bronze

### Sonhos de Natal

Estes sonhos são ocios por dentro e estaladiços no exterior.  
Tem um aroma e sabor equilibrados.



### Mina da Estação

Rua 5 de Outubro, 8

3700-884 São João da Madeira

[lima.mariely@gmail.com](mailto:lima.mariely@gmail.com)



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

### Medalha de Bronze

### Rodilha de Ovar

Pastel de massa leveda, de forma redonda com furo no centro, com cobertura de glacé de café e pintas de glacé branco.



**Rosa Isabel Estevão Marques Rodrigues**

Rua do Gorgulho Nº 325

3880-589 Válega, Ovar

[rosa\\_rodrigues1971@live.com.pt](mailto:rosa_rodrigues1971@live.com.pt)



## 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

# Premiados 2021

### Medalha de Bronze

### Bolo Natalício de Mel com Frutos Secos

Bolo húmido com aroma e sabor a mel e frutos secos.  
Tem uma forma rectangular e uma apresentação rica em frutos secos.



### **Sinfonia Fidalgo**

Conselheiro Lobato N. 376

4705 089 Braga

[docariafidalga@outlook.com](mailto:docariafidalga@outlook.com)



# 10º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2021

Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 23 de Novembro de 2021

Ana Soeiro

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink, which appears to be "Ana Soeiro".

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink, which appears to be "Paula Lourenço".

Directora Adjunta do Concurso