



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

Relíquia de amêndoa

Bolo de fatia, à base de amêndoa. A textura aveludada da amêndoa alia-se à textura cremosa do doce de ovos.



Dom Celestial, Fabrico de Bolos Lda

Rua Ana de Macedo, Lote BS 1, loja C

2000-019 Santarém

geral@celestesecompanhia.pt



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalhas de Ouro



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Pão de Ló

Este bolo tem uma forma redonda, com furo central, apresenta uma textura extremamente macia e fofa. E um aroma e sabor suaves.



Vitor Manuel Almeida Fernandes

Souto Redondo-Urrô Arouca

4540-657 Urrô Arouca

vfvitorfernandes@gmail.com



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Pão de Ló de Margaride

O autêntico Pão de Ló de Margaride tem uma particularidade única, para além da sua elegância e versatilidade que é a sua elasticidade, ou seja, depois de ser apertado, o Pão de Ló de Margaride volta à sua posição inicial.



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



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Pão de Ló húmido

Este pão de Ló tem uma cor exterior castanha e interior amarela.
Tem uma textura suave e um interior cremoso.



Mina da estação

Rua 5 de Outubro, 8
3700-884 São João da madeira

lima.mariely@gmail.com



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Torta de Azeitão

A nossa torta de Azeitão é apresentada em tamanho grande, no tamanho tradicional original. É de cor amarela clara, de consistência fofa, onde se destaca o doce de ovos do recheio, perfumado pelo aroma a canela. Deixa um sabor leve e prolongado no paladar.



Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, N.º8

2925-656 Azeitão

doceadabina@gmail.com



11.º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Queijada de Pereira

Base de cor acastanhada e crocante e recheio mais claro e suculento.

Aroma e sabor suaves e equilibrados.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Dona Amélia

Bolo de forma redonda, húmido. Pesa cerca de 45 gramas, tem o formato de uma pequena broa, castanho claro, com pequenos sulcos na côlea.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalhas de Prata



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo de Mel de Cana

Bolo de cor escura que é conferida pelo mel-de-cana, sendo considerado um dos ex-líbris da doçaria da Região Autónoma da Madeira. Para o seu sabor e aroma inconfundíveis, além do mel-de-cana, também contribuem especiarias orientais, frutos secos, a cidra cristalizada, e outros condimentos que o tornam único e peculiar. É decorado, na parte superior, com amêndoas e nozes.



Melbom-Comércio de Produtos Alimentares, Lda

Rua das Maravilhas 170
9000-162 Funchal

geral@fabricaribeiroseco.pt



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Prata

Morgado do Bussaco

A conjugação do sabor do mel, da noz e dos ovos moles funciona bastante bem. É um bolo “quente” ideal para beber com um café ou um chá. As cores predominantes são o castanho e o amarelo (dos ovos moles).



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Prata

Morgado do Bussaco

O morgado do Bussaco é um bolo que é montado com discos de massa de noz, que é elaborada com claras de ovos, farinha de noz, amido de milho e mel. Entre cada disco é colocado doce d'ovo e, para finalizar, a última camada é depois enfeitada com miolo de noz e polvilhada com açúcar em pó.



Tertúlia popular. Lda

Rua António Gonçalves

Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Prata

Sericaia

Esta Sericaia apresenta uma textura cremosa e fofoa. Tem uma cobertura irregular, polvilhada com canela.



Mina da estação

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



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Prata

Baptista

É apresentado em forma de papel plissado. A sua textura é bastante succulenta. A sua constituição é à base de requeijão de ovelha, farinha, gemas de ovos, aroma de canela, aroma de limão, açúcar e água.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalhas de Bronze



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

Medalha de Bronze

Belmirinha

Pequeno bolo com cerca de 35 gramas por unidade.
Formato de pequena queijada em estrela de sete pontas.
Tem uma base crocante e um recheio cremoso.



Sabores com História

Rua do tojal, 62.

3140-314 Pereira

saborescomhistoria2021@gmail.com



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022

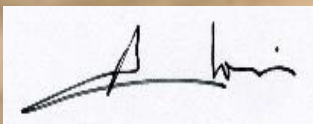
Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Doçaria Rica Tradicional Portuguesa.

Muito obrigada.

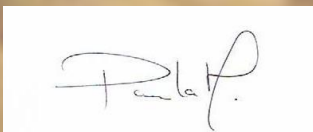
Santarém, 05 de Abril de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



11º Concurso Nacional de
Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa

Premiados 2022