



11^o Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Considerações para os Produtores concorrentes:

Gostaríamos de agradecer, uma vez mais, o facto de acreditarem no nosso trabalho e de continuarem a tentar manter viva a tradição do **Bolo Rei Tradicional Português**.

Todavia, tendo em conta a nossa experiência dos últimos anos, não podemos deixar de salientar que, no cômputo geral, tem existido algum declínio na qualidade/tradicionalidade dos bolos a concurso. Talvez por se notar uma “moda de inovação”, nem sempre bem conseguida, não podemos deixar de constatar algum distanciamento em relação ao **Bolo Rei Tradicional Português**.

Aromas, anis, licores, cerveja, doce de ovos, massas pré-feitas, melhorantes, frutas exóticas, etc...- não fazem parte do **Bolo Rei Tradicional Português** sempre a saber a Vinho do Porto ou Aguardente.

Como tal, deixamos aqui o desafio para que, no próximo ano, a aposta se centre na composição verdadeiramente tradicional, pois é com base na qualidade do produto (e não na alteração de ingredientes) que irão não só surpreender positivamente o nosso júri como com certeza os vossos clientes.

Acreditamos na vossa vontade e orgulho em manter viva esta tradição por muitos e longos anos.



11^o Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Bolo Rei



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Melhor dos Melhores

Bolo Rei

Este bolo rei é um produto colorido e brilhante, em que a sua forma faz lembrar uma coroa.

A mistura da doçura das frutas cristalizadas com o crocante dos frutos secos e a leveza e textura da massa, irá provocar um misto de sensações durante a mastigação.

A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·



Sabores de Tentúgal, Lda.

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt



**11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalhas de Ouro



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rei

Bolo tradicional de Natal, com frutas escorridas e frutos secos. De forma redonda, com um grande buraco no centro, é feito de uma massa fofoa misturada com passas, sultanas, frutos secos e fruta escorrida. Aroma ligeiro a vinho do Porto branco e aguardente bagaceira. Tem uma mistura de sabores, desde frutos secos, fruta escorrida, citrinos, vinho do Porto branco e aguardente bagaceira.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93,
3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rei

Apresenta um formato circular, com um buraco no centro. A massa é fofa, leve, macia, misturada com passas, frutos secos e frutas cristalizadas.



Mina da estação

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

lima.mariely@gmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rei

Bolo produzido de forma tradicional utilizando apenas produtos nacionais de forma a manter rigorosamente a tradição.



Nuno Pina Unipessoal Lda

Rua Rei da Memória 152 Loja C Benedita

2475-149 Benedita

njdpina@gmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rei

Feito a partir da selecção dos melhores ingredientes e confeccionado de um modo tradicional. Faz com que este bolo se torne fofo e delicioso.



Panificadora Regional da Vermelha, Unip., Lda

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

adrianaleal@paovermelha.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rei

Bolo tradicional de Natal de fruta cristalizada e frutos secos. A sua forma é redonda, aberto no centro e é feito de uma massa enriquecida com fruta cristalizada e frutos secos.



Padaria Modelo da Benedita
Rua Rei da Memória, 122
2475-149 Benedita, Alcobaça
geral@padariamodelo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalhas de Prata



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rei

O bolo rei é um produto tradicional festivo em forma de coroa e característico da época natalícia. A sua massa consiste numa massa lêveda especial adornado de frutas cristalizadas. Para se conseguir um bolo tradicional à antiga, as frutas são maceradas com antecedência. É utilizada uma massa mãe de uma amassadura anterior e uma massa que fermenta no frio de um dia para outro.



Tertúlia Popular Lda

Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas

Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rei

Bolo lêvedo, de miolo amarelado, contendo uma proporção de frutos superior a 900g por kg de farinha. Tendido de forma circular bem definida, com buraco no meio com cerca de 1/3 do seu diâmetro.



Briosas do Mondego Actividades Hoteleiras Unipessoal Lda

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

briosamondegolda@sapo.pt



**11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rei

Este bolo rei apresenta uma forma redonda – tipo coroa de rei, decorada com pedaços de frutas cristalizadas e frutos secos.



Lusocasona - Pastelarias e Pão Quente - Sociedade Unipessoal Lda

Rua Manuel Pereira Roldã, 55 Loja F

2430-070 Marinha Grande

saranorte@hotmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalhas de Bronze



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Bronze

Bolo Rei

Produto de pastelaria de massa fofa com frutos secos e frutos cristalizados misturados na massa, com cobertura de frutos secos, frutos cristalizados e açúcar em pó.



Rosa Rodrigues

Rua do Gorgulho

3880-589 Ovar, Aveiro, Portugal

rosa_rodrigues1971@live.com.pt



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Bronze

Bolo Rei

O bolo rainha é um bolo de confeção tradicional característico da quadra natalícia, maioritariamente elaborado com frutas cristalizadas e frutos secos.

ROLO
pastelaria & confeitaria



Pastelaria e Confeitaria Rolo, Lda

Estrada nacional 9, rua 25 de Abril, edifício Pastelaria e Confeitaria Rolo

2640-317 Igreja Nova e Cheleiros - Mafra

geral@pastelariarolo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Bolo Rainha



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rainha

O Bolo Rainha é um bolo de massa leveda, fermentação prolongada e com uma textura macia: Na sua cobertura abundam os frutos secos com uma leve camada de mel, que em conjunto com o açúcar se assemelha ao sabor a caramelo.



Dias & Pereira dos Santos, Lda
Zona Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rainha

Bolo tradicional de Natal de frutos secos. De forma redonda, com um grande buraco no centro, é feito de uma massa fofa misturada com passas, sultanas, frutos secos. Apresenta um aspecto rústico, dado a mistura da massa com os frutos secos.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93,
3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rainha

Este Bolo Rainha tem uma forma de coroa, uma cor castanha dourada e o seu sabor é doce e frutado.



Nuno Pina Unipessoal Lda

Rua Rei da Memória 152 Loja C Benedita

2475-149 Benedita

njdpina@gmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rainha

Apresenta uma massa fofa, leve e macia. O seu aroma e sabor são muito equilibrados. Tem uma boa decoração.



Mina da estação

Rua 5 de Outubro, 8

3700-884 São João da madeira

lima.mariely@gmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rainha

O seu aspecto exterior é brilhante, dourado acastanhado, ligeiramente polvilhado com açúcar em pó a simular a neve. Deixa transparecer ligeiro aroma à mistura de bebidas que incorporam a massa (aguardente e Vinho do Porto branco). Consistência suave sem ser demasiado fofa. Textura branda mas que obriga a mastigar.



Briosas do Mondego Actividades Hoteleiras Unipessoal Lda

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

briosamondegolda@sapo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalhas de Prata



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rainha

O bolo rainha é um produto tradicional festivo em forma de coroa e característico da época natalícia, sendo uma variação do típico bolo rei mas sem as tradicionais frutas cristalizadas.



Tertúlia Popular Lda

Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas

Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rainha

Feito a partir da selecção dos melhores ingredientes e confeccionado de um modo tradicional. Bolo fofo que conta com frutos secos de máxima qualidade.



Panificadora Regional da Vermelha, Unip., Lda

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

adrianaleal@paovermelha.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rainha

Bolo tradicional de Natal de forma redonda, aberto ao centro e feito com massa levedada enriquecido com frutos secos.



Padaria Modelo da Benedita

Rua Rei da Memória, 122
2475-149 Benedita, Alcobaça
geral@padariamodelo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rainha

Tem um interior de massa fofa, rica em frutos secos aos pedaços, decorado com frutos secos (amêndoa, pinhão, noz). Após cozedura resulta um produto brilhante, coberto de frutos secos, em que a sua forma faz lembrar uma coroa.

A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·



Sabores de Tentúgal, Lda.

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt



**11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalhas de Bronze



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Bronze

Bolo Rainha

O bolo rainha é um bolo de confeção tradicional característico da quadra natalícia, maioritariamente elaborado com frutas cristalizadas e frutos secos.

ROLO
pastelaria & confeitaria



Pastelaria e Confeitaria Rolo, Lda

Estrada nacional 9, rua 25 de abril, edifício Pastelaria e Confeitaria Rolo

2640-317 Igreja Nova e Cheleiros - Mafra

geral@pastelariarolo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Bolo Rei
Escangalhado



11^o Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rei Escangalhado

O Bolo Rei Escangalhado, à semelhança do Bolo rei, é também um bolo de massa lêveda e de fermentação prolongada. Em contrapartida, não apresenta frutas cristalizadas no interior da massa.



Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rei Escangalhado

O Bolo Rei Escangalhado tem uma forma rectangular, com um golpe na parte superior que lhe confere um ar de se estar a escangalhar. A sua massa é muito semelhante à do Bolo Rei, mas não lhe são adicionadas frutas cristalizadas. Tem uma cor acastanhada dourada.



Briosia do Mondego Actividades Hoteleiras Unipessoal Lda

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

briosamondegolda@sapo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Bolo Rei Escangalhado

A sua massa consiste numa massa lêveda especial adornada de frutos secos. O resultado é um bolo húmido repleto de sabores e texturas muito equilibrados.



Tertúlia Popular Lda

Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas

Loja 1E

3040-375 Coimbra

tertuliapopular.lda@gmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalhas de Prata



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Bolo tradicional de Natal, de forma rectangular disforme e muito rico nos seus ingredientes. Produto obtido da amassadura de todos os ingredientes, recheado de doce de chila, creme pasteleiro e frutos secos.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93,

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Este bolo é feito a partir da massa do bolo rei, onde se acrescenta doce de ovo, doce de gila, frutos secos e canela.



Panificadora Regional da Vermelha, Unip., Lda

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

adrianaaleal@paovermelha.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Este Bolo Rei Escangalhado tem uma forma rectangular ovalada, uma cor castanha dourada e o seu sabor é doce e frutado.



Nuno Pina Unipessoal Lda

Rua Rei da Memória 152 Loja C Benedita

2475-149 Benedita

njdpina@gmail.com



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

Medalhas de Bronze



11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português

Premiados 2022

Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

O Bolo-Rei escangalhado é a última versão de Bolo-rei, tem a forma rectangular e é disforme. Esta versão de Bolo-Rei não leva frutas cristalizadas, habitualmente leva frutos secos e doce de chila.



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

Sabores de Tentúgal, Lda.

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt



**11º Concurso Nacional
de Bolo Rei Tradicional
Português**

Premiados 2022

Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de forma rectangular , com vários cortes e escangalhado.
Muito rico em frutos secos e gila.



Padaria Modelo da Benedita

Rua Rei da Memória, 122
2475-149 Benedita, Alcobaça
geral@padariamodelo.pt



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022

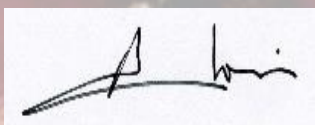
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

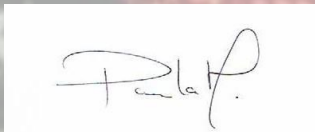
Santarém, 21 de Novembro de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



11º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2022