



# 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022





# 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## 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 dos Bolos Especiais de Natal.

O concurso decorreu sem grandes oscilações na qualidade dos produtos, comparativamente com anos anteriores.

Os concorrentes apresentaram bons produtos, boas receitas e manteve-se o espírito natalício.

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



## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

# Premiados 2022

### Melhor dos Melhores

### Broinha 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)



11º Concurso Nacional  
de Bolos Especiais de  
Natal Tradicionais  
Portugueses

---

Premiados 2022

Medalhas de Ouro



## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### 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)



# 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### Medalha de Ouro

#### Sopa Dourada

Receita de origem conventual que tem por base pão de ló, regado com doce de Ovos, amêndoa e canela em pó.

Doce com textura aveludada, consistência suave e sabor doce e aromático a canela.



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

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

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



## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

# Premiados 2022

### Medalha de Ouro

#### Bolo Rico de Amêndoa e Chila

Massa fofa de açúcar com gemas a que, posteriormente, se adiciona miolo de amêndoa passado duas vezes na máquina de picar e o doce de chila.



**Café Corcel**

Rua São João de Brito, Nº52

4100 Porto

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



## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### 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)





## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### 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)



## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### Medalha de Ouro

### 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)



# 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### 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)



## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### Medalha de Ouro

### Charcada de Coimbra

Doce de colher obtido por uma rodilha de fios de ovos cobertos por um pouco de caramelizado de açúcar. Formato redondo com buraco no meio. Textura porosa mas macia e aroma a caramelo.



**Briosa Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda**

Largo da Portagem n 5

3000-180 Coimbra

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



11º Concurso Nacional  
de Bolos Especiais de  
Natal Tradicionais  
Portugueses

---

Premiados 2022

Medalhas de Prata



## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

# Premiados 2022

### Medalha de Prata

#### 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)



# 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### Medalha de Prata

#### 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)



11º Concurso Nacional  
de Bolos Especiais de  
Natal Tradicionais  
Portugueses

---

Premiados 2022

Medalhas de Bronze





## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### Medalha de Bronze

### 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)



## 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

### Medalha de Bronze

### Bilharacos

Estes bilharacos são um doce típico de Natal, feito com abóbora.



### **Mina da Estação**

Rua 5 de Outubro, 8

3700-884 São João da Madeira

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



# 11º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses

---

## Premiados 2022

Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 21 de Novembro de 2022

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