



4º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2023

Melhor dos Melhores

Figos pretos secos de Torres Novas em calda – Parque dos Sabores

Figos pretos secos de Torres Novas em calda, com a originalidade de serem os Figos Pretos Secos trabalhados com uma calda.

Produzida de forma artesanal, os Figos em calda obtidos são únicos, tanto na sua textura suave e aveludada, como no seu sabor, onde somos de imediato levados para o característico sabor do Figo Preto Seco envoltos numa deliciosa e suculenta calda.



O Pereiro de Santo António, Unip., Lda

Rua 1º de Dezembro, nº 26 r/c Dto

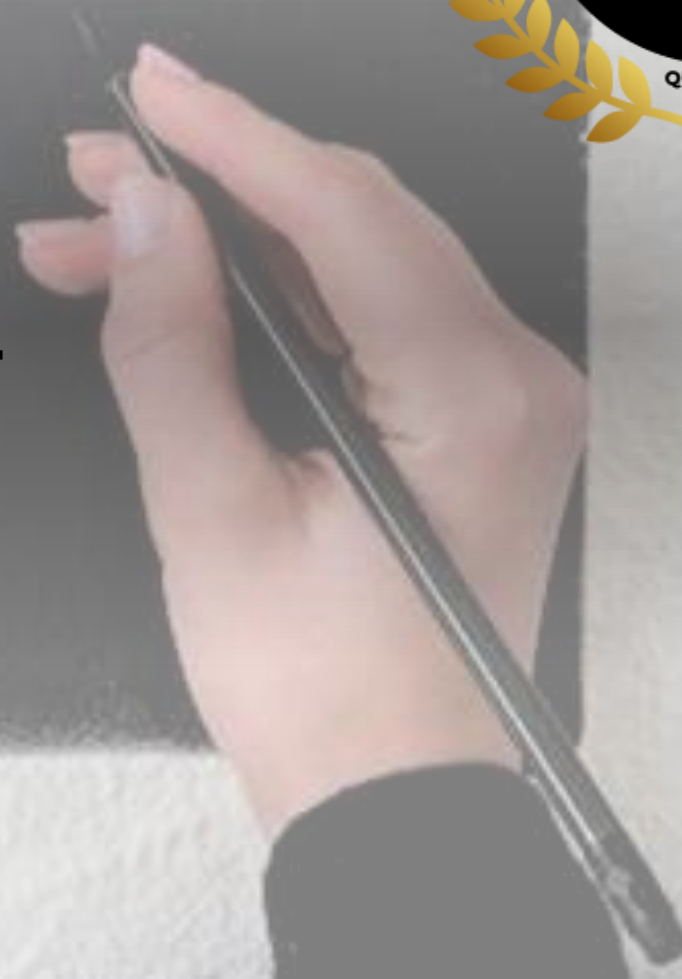
2350-758 Torres Novas

parquedossaboresgourmet@opereiro.pt





Medalhas de Ouro



Medalha de Ouro

Covilhete de Vila Real – Congelado/Miniatura – Soul and Flavors

Os Covilhetes são uma espécie de empadas de carne de forma redonda e aspecto dourado, feito de massa folhada recheado com picado de vitela, tradicionais da cidade de Vila Real. A sua inovação reside no facto de serem comercializados congelados, em caixas de fácil transporte e excelentes condições de conservação.



Soul & Flavors - Distribuição de Produtos Regionais Lda

Rua Cruz das Almas nº 3 sala 1

5000-507 Vila Real

info@soulflavors.pt

Medalha de Ouro

Pão Rosa Negra – Padaria Dias

É um pão de mistura de trigos com ingredientes típicos da Cova da Beira e da Serra da Estrela. É um pão de miolo alveolado e de côdea crocante.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, Lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt

Medalha de Ouro

Bolo Finto com chocolate – Pescoto do Monti

Este bolo finto é inovador devido ao facto de ser feito com chocolate. Trata-se de um bolo fofo, com uma textura suave e um sabor a achocolate muito agradável.



Maria do Rosário Gomes - Pescoto do Monti

Rua Pedro Álvares Cabral, n.º27

3460-036 Cabeço de Vide

pescotos.monti@gmail.com

Medalha de Ouro

Torta de castanha com doce de ovos – Pescoto do Monti

Esta torta apresenta uma massa húmida castanho-claro com recheio de doce de ovos.

Tem um aspecto exterior castanho-dourado da cozedura e um pouco estalada da dobragem da massa

O aroma e sabor é muito doce e sobressai a castanha e doce de ovos.



Maria do Rosário Gomes - Pescoto do Monti

Rua Pedro Álvares Cabral, n.º27

3460-036 Cabeço de Vide

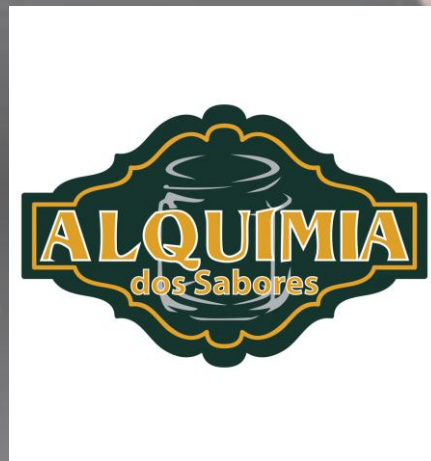
pescotos.monti@gmail.com



Medalha de Ouro

Chutney de maçã riscadinha de Palmela – Alquimia dos sabores

Este chutney apresenta-se com alguns pedacinhos de maçã, onde se consegue sentir o sabor desta e o vinagre envolvido, resulta numa explosão de aromas e sabores que as especiarias, também, lhe proporcionam.



Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

Aldeia Nova da Aroeira

2965-291 Poceirão

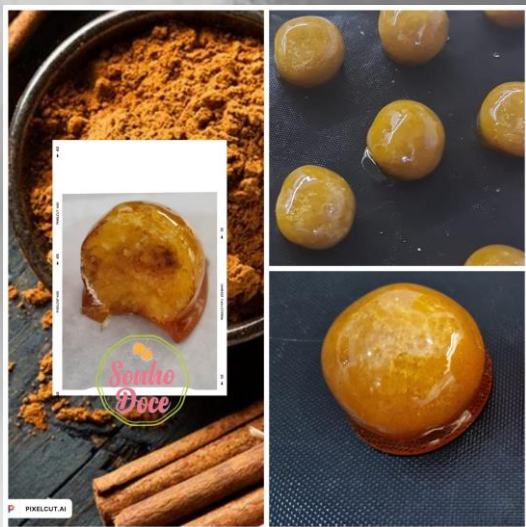
geral@alquimia-sabores.com



Medalha de Ouro

Rebuçados de ovo com canela – Sonho Doce

O rebuçado de ovo e canela caracteriza-se pelo seu vidrado, pela sua crocância, cremosidade que é encontrada no seu interior e pelo seu maravilhoso sabor.



SonhoDoce Marta Sofia Leitão Martins

Rua Diogo da Fonseca Achaiolli 14 A

7300-156 Portalegre

marta_martins88@hotmail.com

Medalha de Ouro

Licor de ginja com picante – Destilaria Dois Belos

Com uma textura homogénea, com sabor intenso e picante, acidez muito agradável, corpo mediano original e um aroma pronunciado de ginja, é uma bebida generosa e única no seu género



Destilaria Dois Belos

Rua Amelia Rey Colaço nº18 3ºesq

2790-459 Carnaxide

photo@nunobelo.pt

Medalha de Ouro

Caldo de carnes da Montanha – PEC Nordeste

Produto concebido pela cozedura total do osso do tutano de bovino. Produto final gelatinoso, mais duro quando refrigerado, de cor esbranquiçada e odor característico e um pouco aromático.



PEC Nordeste, S.A

Zona Industrial 2, Apartado 202

4564-909 Penafiel

pecnordeste@pecnordeste.pt



Medalha de Ouro

Bolo Rainha com Ovos Moles de Aveiro – Pastelaria Doce Moliceiro

Bolo redondo, com um orifício no centro, feito de massa macia no seu interior e misturada com frutos secos, sultanas e Ovos Moles de Aveiro. Apresenta um aspecto rústico ao corte, dourado no seu exterior e com um agradável toque devido aos fios de ovos.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo Nº14

3800-275 Aveiro

pastelariariaburguer@gmail.com



Medalha de Ouro

Sal marinho de Aveiro com pimenta de 5 bagas – Pastelaria Doce Moliceiro

Sal Marinho de Aveiro, pimenta rosa, pimenta da Jamaica, pimenta branca, pimenta preta e pimenta verde.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

pastelariaburguer@gmail.com



Medalha de Ouro

Sal marinho de Aveiro com piri-piri e malaguetas e louro – Pastelaria Doce Moliceiro

Sal proveniente das marinhas de Aveiro, juntamente com molho píri-píri e malaguetas.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

pastelariariaburguer@gmail.com



Medalha de Ouro

Sal marinho de Aveiro com tomilho e alho – Pastelaria Doce Moliceiro

Sal proveniente das marinhas de Aveiro temperado com alho e tomilho.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo Nº14

3800-275 Aveiro

pastelariariaburguer@gmail.com

Medalha de Ouro

Flor de Sal de Aveiro com alho e tomilho – Pastelaria Doce Moliceiro

Flor de Sal proveniente das marinhas de Aveiro, juntamente alho e tomilho.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo Nº14

3800-275 Aveiro

pastelariariaburguer@gmail.com

Medalha de Ouro

Flor de Sal de Aveiro com pimenta 5 bagas – Pastelaria Doce Moliceiro

Flor de Sal de Aveiro, pimenta rosa, pimenta da Jamaica, pimenta branca, pimenta preta e pimenta verde.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

pastelariaburguer@gmail.com

Medalha de Ouro

Tempero de leitão – Loja do Sal

Tempero de leitão.



Ls - Loja do Sal, Lda

Rua Principal das Salinas, Marinhas do Sal

2040-133 Rio Maior

lojadosal@gmail.com

Medalha de Ouro

Tempero para peixe – Loja do Sal

Um tempero de base sal e ervas aromáticas com especiarias. Ideal para qualquer tipo de confecção de peixe.



Ls - Loja do Sal, Lda

Rua Principal das Salinas, Marinhas do Sal

2040-133 Rio Maior

lojadosal@gmail.com

Medalha de Ouro

Tempero para carne – Loja do Sal

Preparado à base de sal e de especiarias seleccionadas. Para além da sua junção ele tem um processo natural de maturação.



Ls - Loja do Sal, Lda

Rua Principal das Salinas, Marinhas do Sal

2040-133 Rio Maior

lojadosal@gmail.com



Medalhas de Prata

Medalha de Prata

Flor de sal de Aveiro com piri-piri e malaguetas e louro– Pastelaria Doce Moliceiro

Flor de Sal proveniente das marinhas de Aveiro, juntamente com molho piri-piri e malaguetas.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

pastelariariaburguer@gmail.com



Medalha de Prata

Moliceiros de chocolate com Ovos Moles de Aveiro – Pastelaria Doce Moliceiro

Os ovos moles têm uma cor homogénea, com tonalidade laranja. O sabor é doce, com uma consistência cremosa e textura uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovo. O travo do chocolate dá um toque sublime aos ovos moles.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

pastelariariaburguer@gmail.com



Medalha de Prata

Sumo de romã artesanal fermentado – Zidra

O produto é uma bebida alcoólica artesanal preparada com sumo de romã fermentado a baixas temperaturas, utilizando frutos frescos espremidos no momento.



Simple e Acessível unipessoal, Lda

Rua São Félix, n.º 37 2.º esq.º Lisboa

1200 - 839 Lisboa

info@zidra.pt

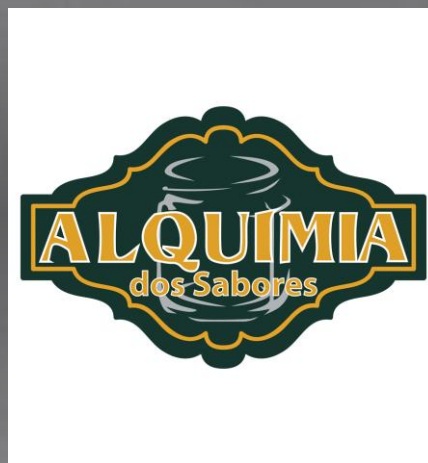


Medalhas de Bronze

Medalha de Bronze

Chutney de morango e malagueta – Alquimia dos sabores

Condimento agridoce, com sabor a morango com um leve picante no final de boca. Pode acompanhar carnes vermelhas.



Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

Aldeia Nova da Aroeira

2965-291 Poceirão

geral@alquimia-sabores.com

Medalha de Bronze

Tarte de pêra bêbeda – Sinfonia Fidalga

Esta tarte apresenta um interior húmido e suave que contrasta com a crocância da base. Tem um aroma a canela e sabor a pêra bêbeda e amêndoa.



Sinfonia Fidalga Unip Lda

Conselheiro Lobato Nº 376

4705-089 Braga

docariafidalga@outlook.com

Medalha de Bronze

Sal fumado a frio – Loja do Sal

Sal fumado a frio.



Ls - Loja do Sal, Lda

Rua Principal das Salinas, Marinhas do Sal

2040-133 Rio Maior

lojadosal@gmail.com

Medalha de Bronze

Sal marinho de Aveiro e dos Himalaias – Pastelaria Doce Moliceiro

Sal proveniente das marinhas de Aveiro, com sal dos himalaias.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo Nº14

3800-275 Aveiro

pastelariariaburguer@gmail.com

Medalha de Bronze

Pão de batata doce com sementes de abóbora – Padaria Dias

O pão de Batata Doce é um pão com formato circular, de cor clara e decorado com sementes de abóbora. É um pão de textura fofa e estaladiça.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, Lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt

Medalha de Bronze

Cornucópias de Ovos Moles de Aveiro – Pastelaria Doce Moliceiro

Os ovos moles têm uma cor homogénea, com tonalidade laranja. O sabor é doce, com uma consistência cremosa e textura uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovo. O travo do chocolate e crocância da bolacha dá um toque sublime aos ovos moles.



Pastelaria Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo N°14

3800-275 Aveiro

pastelariariaburguer@gmail.com



Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Inovação com Tradição.

Muito obrigada.

Santarém, 28 de Setembro de 2023

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso

