



# 14º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

---

**Premiados 2025**





## Melhor dos Melhores

### Rebuçados de ovo de Portalegre

O rebuçado de ovo de Portalegre caracteriza-se pela sua simplicidade mas também pelo seu vidrado, pela sua crocância e cremosidade que é encontrado no seu interior.



Sonho Doce – Marta Martins  
Rua Diogo da Fonseca Achaiolli N°14 A  
7300-156 Portalegre  
marta\_martins88@hotmail.com





# Medalhas de Ouro





## Medalha de Ouro

### Ovos Moles de Aveiro IGP

Os ovos moles têm uma cor homogênea, com tonalidade laranja. O sabor é doce, com uma consistência cremosa e textura uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovo.

DOCE  
**MOLICEIRO**  
PASTELARIA • OVOS MOLES



Doce Moliceiro

Rua de Viana do Castelo nº14

3800-275 Aveiro

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





## Medalha de Ouro

### Ovos Moles de Aveiro IGP

Os Ovos Moles são apresentados em doses individuais, envoltos em hóstia (feita de farinha e água) recheada com o doce, prensadas, recortadas à tesoura e pinceladas com uma calda leve de açúcar que as torna opacas, mais consistentes e resistentes, prolongando a sua conservação.



Aires & Pires, Lda  
Rua de Coimbra, nº9  
3810-086 Aveiro  
[confeitariapeixinho.pt](http://confeitariapeixinho.pt)



**Medalha de Ouro**

**Ovos Moles de Aveiro IGP**

Apresentam um sabor doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento

**MADRE<sup>®</sup>**  
**ODISSEIA**

---

Madre Odisseia Unipessoal Lda  
Rua Conselheiro Queiroz nº 18A  
3810-086 Aveiro  
confeitaria.madre.aveiro@gmail.com







## Medalha de Ouro

### Ovos Moles de Aveiro IGP

Apresentam um aroma complexo - o aroma a gema de ovo evolui para um cheiro característico do qual fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela e frutos secos.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda  
Estrada de S. Bernardo, nº93,  
3810-175 Aveiro  
geral@flordeaveiro.pt





## Medalha de Ouro

### Castanhas de Ovos

Doce de ovos em forma de castanha com capa exterior amarela acastanhada, devido ao facto de gratinar em forno a altas temperaturas.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda  
Estrada de S. Bernardo, nº93,  
3810-175 Aveiro  
geral@flordeaveiro.pt



## Medalha de Ouro

### Cartuchos de Amêndoa de Cernache do Bonjardim

Entende-se por Cartuchos de Amêndoa de Cernache do Bonjardim, o produto de pastelaria composto por um invólucro em forma de “cartucho” feito à base farinha de trigo, manteiga, ovos e amêndoa e por um recheio à base de ovos, açúcar e amêndoa.



Figueiredo Antunes, Unipessoal Lda  
Rua dos Pinheiros, N°41  
6100-266 Cernache do Bonjardim  
pastelaria.imp@gmail.com



## Medalha de Ouro

### Queijinhos do Céu

Os queijinhos do céu são um bolo simples quanto à quantidade de ingredientes, mas que resulta numa textura macia e aveludada que se derrete no céu da boca.



Dom Celestial, fabrico de bolos Lda  
Rua Ana de Macedo  
Lote BS 1, loja C  
2000-019 Santarém  
[geral@celestesecompanhia.pt](mailto:geral@celestesecompanhia.pt)





## Medalha de Ouro

## Pastel de Tentúgal IGP

Produto de excelência, doce rico em ovos e açúcar.



Faria & Salgado Lda  
Rua da Doçaria Conventual nº 320  
3140-563 Tentúgal  
[geral@fariaesalgado.pt](mailto:geral@fariaesalgado.pt)





# Medalhas de Prata







## Medalha de Prata

### Queijada de Tentúgal

Pequeno bolo em forma de estrela, com recheio de queijo fresco, gemas de ovos e açúcar.



Faria & Salgado Lda  
Rua da Doçaria Conventual nº 320  
3140-563 Tentúgal  
geral@fariaesalgado.pt





## Medalha de Prata

### Barriga de Freira

Bolo em forma de meia lua, com uma cor amarelo torrada e é polvilhada com pedacinhos de amêndoa.



Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Ed Conselheiro P1-2ªE

3060-146 Cantanhede

saborescomhistoria2021@gmail.com



## Medalha de Prata

### Pastel de Tentúgal IGP (Meia-Lua)

Doce de origem conventual, em forma de meia-lua, cuja massa de espessura reduzida (0,06 – 0,15mm) é obtida a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de ovo com uma calda de açúcar, ao qual é acrescentado amêndoa triturada previamente torrada.

A  
Pousadinha  
· DOÇARIA CONVENTUAL ·



Sabores de Tentúgal, Lda  
Rua da Doçaria Conventual, 776  
3140-563 Tentúgal  
qualidade@apousadinha.pt



## Medalha de Prata

### Queijada de Tentúgal

Creme ligeiramente granuloso, sobre uma fina camada de massa. Ao trincar mistura-se o estaladiço da fina camada de massa exterior com o recheio de aspecto granuloso, húmido e consistente, e um sabor doce a queijo fresco.

A  
Pousadinha

· DOÇARIA CONVENTUAL ·

Sabores de Tentúgal, Lda  
Rua da Doçaria Conventual, 776  
3140-563 Tentúgal  
qualidade@apousadinha.pt







Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 24 de Março de 2025

Paula Moniz

Directora do Concurso

---

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL