



14º Concurso Nacional de  
Doçaria Rica Tradicional Portuguesa

**Premiados 2025**



## Melhor dos Melhores

### Morgado do Bussaco

O morgado do Bussaco é um bolo denso, macio e ao mesmo tempo crocante (devido às nozes que o decoram). É um bolo doce mas não em demasia. 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.



### Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93,

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



# Medalhas de Ouro



## Medalha de Ouro

### Santa Cruz

Este doce apresenta uma forma redonda. O seu aspecto exterior é branco que lembra o imaculado da neve. O seu aspecto interior tem tons acastanhados. O aspecto ao corte é pastoso, fazendo lembrar a massa de um pudim.



### Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93,  
3810-175 Aveiro  
geral@flordeaveiro.pt



## Medalha de Ouro

### Crúzio

Bolo de forma redonda, com aroma e sabor equilibrados e apresenta uma textura exterior crocante .



SANTA <sup>1923</sup>  
CAFÉ CRUZ



### Marques, Gonçalves & Pestana, Lda.

Café Santa Cruz

Praça 8 de Maio

3000-300 Coimbra

geral@cafesantacruz.com



## Medalha de Ouro

### Queijada do Tojal

Uma queijada que se destaca pela sua frescura, aroma e sabor suave a queijo. Com forma redonda com 7 concavidades feitas manualmente e de tom dourado.



### Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Ed conselheiro P1-2ªE  
3060-146 Cantanhede  
saborescomhistoria2021@gmail.com



# Medalhas de Prata



## Medalha de Prata

## Pastel de Nata

Pastel de nata com interior cremoso e exterior estaladiço.



## Casa do Padeiro

Rua Tristão da Cunha nº17 lj-B

2745-338 Queluz

casadopadeiro2012@gmail.com





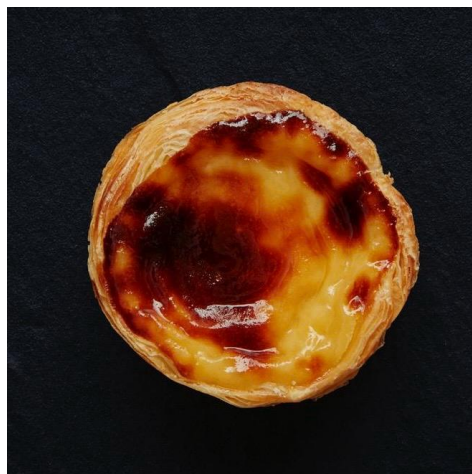
## Medalha de Prata

### Pastel de Nata

Doce nacional, composto por massa folhada crocante, recheado com creme cremoso com base de leite, limão, canela e ovo criando uma simbiose entre a crocância e cremosidade, o doce e o salgado.

*Nat'elier*<sup>®</sup>

CRAFTERS OF A NEW CONTEMPORARY CLASSIC



### Galeria de Nata, Lda Nat`elier

Rua de Santa Justa 87

1100-486 Lisboa

joabatalha@natelier.pt



## Medalha de Prata

### Pão de Ló

Pão de ló fofo dourado com o seu interior húmido, ao comer sente-se uma mistura de leveza e um delicioso sabor.



### Vitor Gomes e Gomes Lda

Rua 11 de Agosto N°63 A Santa Susana

2500-541 Landal

vitor\_ceu@hotmail.com



## Medalha de Prata

### Marquês

Doce em forma de quadrado , de cor acastanhada e húmido. Predominando o sabor a noz com leve apontamento de requeijão, coberto com doce de ovos e decorado com pedaços de nozes, polvilhadas com açúcar em pó.



### Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Ed Conselheiro P1-2ªE  
3060-146 Cantanhede  
saborescomhistoria2021@gmail.com



## Medalha de Prata

### Américo

Bolo de pastelaria, com formato alto, redondo, com peso de cerca de 150 gramas, castanho dourado. Na parte superior tem doce de ovos e pedaços de nozes. É apresentado em forma de papel plissado.



### Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Ed conselheiro P1-2ªE  
3060-146 Cantanhede  
saborescomhistoria2021@gmail.com



# Medalhas de Bronze



## Medalha de Bronze

### Bolo de Pinhão

O bolo de pinhão com uma textura suave e macia, com a elegância do pinhão torrado partido, recheado e com cobertura de doce de ovos e fios de ovos.

**DOCES  
DO  
CORAÇÃO**



### Doces do Coração

Avenida 25 de Abril nº 84 A  
2100-675 Santana Do Mato Coruche  
esmeraldagouveia80@gmail.com



## Medalha de Bronze

### Baptista

Bolo de pastelaria com formato alto, redondo, com peso de cerca de 150 gramas, castanho dourado. No topo apresenta fios de ovos e recheio de doce de ovos, amêndoa torrada triturada e passas de uva.



### Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Ed conselheiro P1-2ªE  
3060-146 Cantanhede  
saborescomhistoria2021@gmail.com



## **Medalha de Bronze**

### **Dona Amélia**

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



### **Sabores com História**

Rua Conselheiro de Carvalho. Ed conselheiro P1-2ªE  
3060-146 Cantanhede  
saborescomhistoria2021@gmail.com





## Medalha de Bronze

## Brisa do Mondego

Produto em forma de queque de massa fina e estaladiça, recheada com doce à base de amêndoa e decorado com pinhão.

# 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 Rica Tradicional Portuguesa.

Muito obrigada.

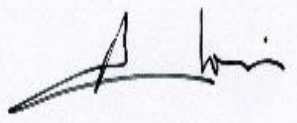
Santarém, 24 de Março de 2025

Paula Moniz



Directora do Concurso

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn  
PORTUGAL

