



14º Concurso Nacional  
de Doçaria Simples  
Tradicional Portuguesa

**Premiados 2025**





## Melhor dos Melhores

### Cacos

Biscoito tradicional de Aveiro, muito fino (quase transparente), delicado, crocante e estaladiço, na forma de pequenos quadrados, com dimensões aproximadas de 6 a 7 cm e peso de 4 a 6 gramas por cada bolachinha.

### Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93,  
3810-175 Aveiro  
[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)





## Medalha de Ouro

## Fidalguinhos

Biscoito seco, estaladiço e crocante, com ligeiro sabor canela. O seu sabor e pouco doce, torna este biscoito viciante.

## Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93,  
3810-175 Aveiro  
[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)





**Medalha de Prata**

**Areias do Sorraia**

Bolinhos com uma textura suave a limão e canela, polvilhados com açúcar e canela, desfazem-se na boca, deixando vontade de comer mais.

**Doces do Coração**

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

**DOCES  
DO  
CORAÇÃO**





**Medalha de Bronze**

**Calafates de Noz**

Bolo com aroma e sabor a noz, de textura consistente.

**"Tesouro D' Almourol" - Teresa Maria Pereira Nicolau**

Rua Benvinda da Conceição Pereira 1-G R/ch Frente

2260-417 Vila Nova da Barquinha

tesouroal mourol@hotmail.com





## Medalha de Bronze

### Bolo Podre

O bolo podre é uma receita tradicional da doçaria Alentejana. A sua massa é macia, um pouco húmida, na qual se destaca o sabor a mel, azeite e especiarias.

### Maria do Rosário Gomes - Pescoto do Monti

Rua Pedro Álvares Cabral, n.º27

3460-036 Cabeço de Vide

[pescotos.monti@gmail.com](mailto:pescotos.monti@gmail.com)





**Medalha de Bronze**

### **Broas antigas**

Broas antigas, com aspecto rústico, sabor intenso a azeite e erva doce. O vinho branco frutado dá uma certa frescura. Confeccionadas com vinho e azeite do Alto Alentejo.

### **Maria do Rosário Gomes - Pescoto do Monti**

Rua Pedro Álvares Cabral, n.º27  
3460-036 Cabeço de Vide  
[pescotos.monti@gmail.com](mailto:pescotos.monti@gmail.com)





Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 17 de Março de 2025

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

