



# 15º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

## Premiados 2026

**Qualifica**  
oriGIn·PT

**CNEMA**  
Santarém



# 15º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

## Melhor dos Melhores

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém



# 15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA



## Melhor dos Melhores

### Pudim das Clarissas

Pudim feito essencialmente à base de gemas de ovos e açúcar. O seu paladar assemelha-se a um doce d'ovo cozido no forno. Apresenta uma textura suave e húmida.



**Tertúlia Popular Lda.**  
Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E - Coimbra  
3040-375 Coimbra  
[tertuliapopular.lda@gmail.com](mailto:tertuliapopular.lda@gmail.com)



# 15º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

## Medalhas de Ouro

**Qualifica**  
oriGIn·PT

**CNEMA**  
Santarém



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém

**Medalha de Ouro**

**Rebuçados de Ovo de Portalegre**

Doce caracterizado pela sua simplicidade mas, também, pelo seu vidrado, pela sua crocância e cremosidade interior.



**Sonho Doce - Marta Martins**  
Rua Diogo da Fonseca Achaioli N°14 A  
7300-156 Portalegre  
[marta\\_martins88@hotmail.com](mailto:marta_martins88@hotmail.com)



**15º CONCURSO NACIONAL DE  
DOÇARIA CONVENTUAL  
TRADICIONAL PORTUGUESA**



**Medalha de Ouro**



**Ovos Moles de Aveiro IGP**

Ovos Moles de Aveiro IGP - produto obtido pela junção de gema de ovo a uma calda de açúcar, seguindo o modo de confeção tradicional.



**MADRE®**  
**ODISSEIA**

**Madre Odisseia Unipessoal Lda.**  
Rua Conselheiro Queiroz nº 18A  
3810-086 Aveiro  
[confeitaria.madre.aveiro@gmail.com](mailto:confeitaria.madre.aveiro@gmail.com)



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém

**Medalha de Ouro**



**Ovos Moles de Aveiro IGP**

Doce rico em ovos e açúcar, com uma textura exterior estaladiça e interior cremoso.



**DOCE**  
**MOLICEIRO**  
O MAIS DOCE DE AVEIRO

**Doce Moliceiro**

Rua de Viana do Castelo nº14

3800-275 Aveiro

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



# 15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA



## Medalha de Ouro



## Ovos Mole de Aveiro IGP

Apresentam cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja, brilho uniforme e não muito intenso, 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, nº63  
3810-175 Aveiro  
[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)



# 15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém

## Medalha de Ouro

### Brisas de Coimbra

Doce de inspiração conventual, composto por uma base e envolvimento de massa filo crocante, recheado com creme doce à base de ovo, grão-de-bico, pinhão e aroma de laranja. Apresenta textura contrastante entre o exterior estaladiço e o interior macio e húmido.



**Segredos D'Alvorada - Doçaria Conventual, Lda**  
Rua da Doçaria Conventual, 356  
3140-563 Tentúgal  
[pastelariaandre@abadessa.pt](mailto:pastelariaandre@abadessa.pt)



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**



## Medalha de Ouro

### Castanhas de Ovos

Doce de ovos em forma de castanha com capa exterior amarela acastanhada. Apresentam uma textura uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovos, brilho uniforme e aroma complexo a gema de ovo.



**Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda.**  
Estrada de S. Bernardo, nº63  
3810-175 Aveiro  
[geral@flordeaveiro.pt](mailto:geral@flordeaveiro.pt)



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém

**Medalha de Ouro**

**Arrepiado**

Pequeno bolo de forma redonda, elaborado com claras, amêndoas e açúcar.



**Celestes e Companhia**

Rua Ana de Macedo

Lote BS 1, loja C

2000-016 Santarém

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



# 15º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

## Medalhas de Prata

**Qualifica**  
oriGIn·PT

**CNEMA**  
Santarém



**15º CONCURSO NACIONAL DE  
DOÇARIA CONVENTUAL  
TRADICIONAL PORTUGUESA**

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém

**Medalha de Prata**

**Toucinho de Céu**

Bolo de forma redonda, cor castanho/alaranjado, com textura cremosa e aroma e sabor a ovos e amêndoas.



**Pastelaria Queijadinha**  
Rua Pedro Maria Gaio N°5  
7300-335 Vale de Cavalos  
[cesaltinabandeiras@gmail.com](mailto:cesaltinabandeiras@gmail.com)



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**



**Medalha de Prata**



**Pastel de Tentúgal IGP**

Doce rico em ovos e açúcar, com uma textura exterior estaladiça e interior cremoso.



**Faria e Salgado, Lda.**  
Rua Doçaria Conventual, nº320  
3140-563 Tentúgal  
[geral@fariaesalgado.pt](mailto:geral@fariaesalgado.pt)



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**



**Medalha de Prata**



**Pastel de Tentúgal IGP**

Pastel sob a forma de palito, onde no interior de um folhado delicadamente leve e estaladiço está o doce de ovo, de aspeto grumoso e consistente.



**A Pousadinha**  
- DOÇARIA CONVENTUAL -

**Sabores de Tentúgal, Lda.**  
Rua da Doçaria Conventual, nº776  
3140-563 Tentúgal  
[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



**15º CONCURSO NACIONAL DE  
DOÇARIA CONVENTUAL  
TRADICIONAL PORTUGUESA**

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém

**Medalha de Prata**

**Pastel de Tentúgal IGP (meia lua)**



Doce de origem conventual, em forma de meia-lua, cuja massa de espessura reduzida 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, nº776  
3140-563 Tentúgal  
[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



**15º CONCURSO NACIONAL DE  
DOÇARIA CONVENTUAL  
TRADICIONAL PORTUGUESA**

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém

## Medalha de Prata

### Barriga de Freira

Doce em forma de semicírculo de massa recheada com doce de ovos e amêndoa e cobertura de amêndoa.

Ao trincar mistura-se o estaladiço da massa exterior com o recheio húmido, destacando-se o sabor a amêndoa.



**A**  
**Pousadinha**  
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

**Sabores de Tentúgal, Lda.**

Rua da Doçaria Conventual, nº776

3140-563 Tentúgal

[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



# 15º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

## Medalhas de Bronze

**Qualifica**  
oriGIn·PT

**CNEMA**  
Santarém



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**

**Qualifica**  
oriGIn PT

**CNEMA**  
Santarém

**Medalha de Bronze**

**Celestes**

Pequeno bolo à base de ovos e amêndoa, envolto numa “coroa” de obreia.



**Celestes e Companhia**

Rua Ana de Macedo

Lote BS 1, loja C

2000-016 Santarém

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



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**



**Medalha de Bronze**



**Pastel de Tentúgal IGP**

O Pastel de Tentúgal IGP é um pastel fino e crocante, feito com várias camadas muito delicadas de uma massa extremamente fina, recheado com um doce de ovos muito cremoso.



**Segredos D'Alvorada - Doçaria Conventual, Lda**  
Rua da Doçaria Conventual, 356  
3140-563 Tentúgal  
[pastelariaandre@abadessa.pt](mailto:pastelariaandre@abadessa.pt)



**Medalha de Bronze**

**Barriga de Freira**

Bolo em forma de meia lua, de cor amarelo torrada e polvilhada com pedaços de amêndoa.



**Sabores com História**

Rua Conselheiro de Carvalho. Edifício “Conselheiro”,  
porta 1-2º esquerdo  
3060-146 Cantanhede  
[saborescomhistoria2021@gmail.com](mailto:saborescomhistoria2021@gmail.com)



**15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA CONVENTUAL TRADICIONAL PORTUGUESA**



Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.  
Contamos com a vossa participação no 16º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa.

Santarém, 27 de março 2026

Teresa Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA oriGIn Portugal

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA

*Vasco Gracias*