



15º Concurso Nacional de
Doçaria Rica
Tradicional Portuguesa
Premiados 2026



15º Concurso Nacional de
Doçaria Rica
Tradicional Portuguesa
Melhor dos Melhores



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Melhor dos Melhores

Lampreia de ovos

De formato alongado e curvado imitando a lampreia, cor amarela dourada, decorada com fios de ovos, com sabor doce a ovos e amêndoa.



Dionísio Marques Agostinho, Lda

Rua Dionísio Marques Agostinho nº 1

3105-057 Carriço

info@padariadionisio.com



15º Concurso Nacional de
Doçaria Rica
Tradicional Portuguesa
Medalhas de Ouro



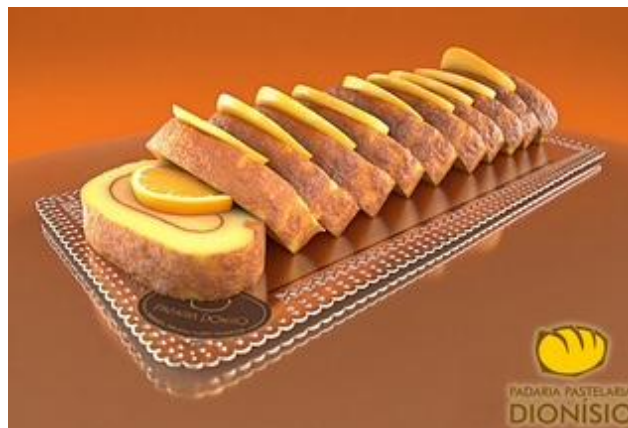
15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Ouro

Torta de Laranja

Doce de sabor cítrico, apresentada em forma de torta com recheio de creme de laranja com sabor fresco e doce e textura macia.



Dionisio Marques Agostinho, Lda

Rua Dionísio Marques Agostinho nº 1

3105-057 Carriço

info@padariadionisio.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Ouro

Morgado do Bussaco

Bolo montado com discos ou panquecas de massa de noz, elaborada com claras de ovos, farinha de noz, amido de milho e mel. Entre cada disco é colocado doce d'ovo e, para finalizar, a última camada é enfeitada com miolo de noz e polvilhada com açúcar em pó.



Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E - 3000-300 Coimbra
tertuliapopular.lda@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Ouro

Morgado do Bussaco

Bolo apresentado na forma redonda. É o resultado da alternância de “panquecas” (discos de massa) com ovos moles e finalizado com nozes e açúcar em pó. As panquecas são dispostas umas sobre as outras (normalmente usam-se 3) e alternadas com massa de ovos moles, decora-se com nozes e açúcar em pó.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Ouro

Galantina

Produto de pastelaria de textura macia e húmida, com sabor doce equilibrado, enriquecido com frutas cristalizadas e amêndoa, característico da pastelaria rica.



Mister Visconde

Rua Visconde da Luz, n1

3000-414 Coimbra

visconde.pastelaria@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Ouro

Pão de Ló

Bolo de forma arredondada, com furo no meio e cor amarela .



Boroas & companhia

Estrada da Cruz N° 130 Souto Redondo
4540-657 Urrô Arouca
vfvitorfernandes@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
oriGIn-PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Ouro

Pão de Ló Húmido

Bolo cozinhado em forma de barro revestida com papel branco. De textura suave, fofa e húmida e com cor amarela. A côdea do pão de ló apresenta-se com uma cor dourada-acastanhada.



Tertúlia Popular, Lda

Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E - 3000-300 Coimbra
tertuliapopular.lda@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Ouro

Marquês

Doce em forma de quadrado, de cor acastanhada, 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. Edifício “Conselheiro”
porta 1-2ºesquerdo 3060-146 Cantanhede
saborescomhistoria2021@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Ouro

Torta de amêndoa

Pequena torta de amêndoa de cor castanha e textura heterogénea.



Bruno Miguel Francisco – Casa do Padeiro

Rua Do Sol

2745-052 Queluz – Lisboa

brunofrancisco24@hotmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Ouro

Queijada de Tentúgal

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



A
Pousadinha
-DOÇARIA CONVENTUAL-

Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, nº776
3140-563 Tentúgal
qualidade@apousadinha.pt



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origin-PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Ouro

Américo

Bolo de pastelaria de formato alto, redondo, com peso de cerca de 150 gramas, castanho dourado, encimado por doce de ovos e pedaços de nozes. É apresentado em forma de papel plissado. Apresenta uma textura bastante succulenta.



Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Edifício “Conselheiro”
porta 1-2ºesquerdo 3060-146 Cantanhede
saborescomhistoria2021@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Ouro

Relíquia de Noz

Bolo de forma redonda, feito com noz, recheado e coberto com doce de ovos.



Celestes e Companhia

Rua Ana de Macedo

Lote BS 1, loja C

2000-019 Santarém

geral@celestesecompanhia.pt



15º Concurso Nacional de
Doçaria Rica
Tradicional Portuguesa
Medalhas de Prata



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Prata

Pão de Ló

Bolo de forma redonda, cor amarela e textura suave.



Pastelaria Nata Morango

Avenida dos bombeiros voluntários 25 B

1675-108 Pontinha

andredasilvaborgessantos@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Prata

Queijada do Tojal

Queijada que se destaca pela sua frescura, aroma e sabor suave a queijo. Com forma redonda, de tom dourado e sete concavidades feitas manualmente.



SH

Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Edifício “Conselheiro”
porta 1-2ºesquerdo 3060-146 Cantanhede
saborescomhistoria2021@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origin-PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Prata

Pão de Ló fino Santa Suzana

Bolo de cor dourada e textura interior húmida.



Galeria dos Doces

Rua 11 de Agosto nº63 A
2500-541 Caldas da Rainha
vitor_ceu@hotmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origin-PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Prata

Dona Amélia

Bolo húmido de forma redonda. Com cerca de 45 gramas, tem o formato de uma pequena broa, castanho claro, com pequenos sulcos na cõdea. Suculento, de agradável sabor, onde predomina o sabor e o aroma da amêndoa.



Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Edifício “Conselheiro”
porta 1-2ºesquerdo 3060-146 Cantanhede
saborescomhistoria2021@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Prata

Ninho da Páscoa

Bolo de formato redondo com cavidade no centro (ninho), decorado com fios de ovos, amêndoas e ovos de chocolate. Tem uma textura macia com cobertura cremosa, sabor doce com predominância a chocolate.



Dionísio Marques Agostinho, Lda

Rua Dionísio Marques Agostinho nº 1

3105-057 Carriço

info@padariadionisio.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Prata

Baptista

Bolo de formato alto, redondo, com peso de cerca de 150 gramas, castanho dourado, encimado por fios de ovos, recheio de doce de ovos, amêndoa torrada triturada e passas de uva. É apresentado em forma de papel plissado. A sua textura é bastante succulenta.



SH

Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Edifício “Conselheiro”
porta 1-2ºesquerdo 3060-146 Cantanhede
saborescomhistoria2021@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Prata

Queijada de amêndoa

Queijada de amêndoa de cor castanha e textura interior suave.



Bruno Miguel Francisco – Casa do Padeiro

Rua Do Sol

2745-052 Queluz – Lisboa

brunofrancisco24@hotmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Prata

Lingote

Doce em forma de lingote de ouro, com linhas retas e um aspeto sólido que lhe dá um ar luxuoso e sofisticado. A superfície é brilhante com um tom dourado intenso que lembra o brilho do ouro polido, tendo uma textura muito húmida.



Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Edifício “Conselheiro”
porta 1-2ºesquerdo 3060-146 Cantanhede
saborescomhistoria2021@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Prata

Crúzio

Doce com recheio de ovos, coberto com amêndoa ligeiramente tostada, polvilhado com açúcar em pó.



SANTA ¹⁹²³
CAFÉ CRUZ

Marques, Gonçalves & Pestana, Lda

Café Santa Cruz - Praça 8 de Maio

3000-300 Coimbra

geral@cafesantacruz.com

Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA



Medalha de Prata

Xávega

Doce em forma de barco, de tons acastanhados e com fios de ovos na superfície. À base de amêndoa, com um fundo de chocolate e doce de ovos e envolvido por uma base estaladiça.



Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Edifício “Conselheiro”
porta 1-2ºesquerdo 3060-146 Cantanhede
saborescomhistoria2021@gmail.com



15º Concurso Nacional de
Doçaria Rica
Tradicional Portuguesa
Medalhas de Bronze



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origin-PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Bronze

Belmirinha

Bolo de textura crocante, suculento e de sabor prolongado. Formato de pequena queijada, estrela de sete pontas.

Ligeiro acabamento com canela, irradiando do centro para as extremidades.



SH

Sabores com História

Rua Conselheiro de Carvalho. Edifício “Conselheiro”
porta 1-2ºesquerdo 3060-146 Cantanhede
saborescomhistoria2021@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA RICA TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
oriGIn-PT

CNEMA
Santarém

Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.

Contamos com a vossa participação no 16º
Concurso Nacional de Doçaria Rica Tradicional
Portuguesa.

Santarém, 27 de março 2026

Teresa Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA
oriGIn Portugal

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA

Vasco Gracias