



Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarem



15º Concurso Nacional de
Doçaria Simples
Tradicional Portuguesas
Premiados 2026



Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarém



Melhor dos Melhores



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA SIMPLES TRADICIONAL PORTUGUESA



Melhor dos Melhores

Ésses de Azeitão

Biscoitos em tons mesclados de castanho claro que se distinguem pela textura, aroma intenso a canela e crocância.



Doce da Bina - Silvina Moreira

Rua Mário Viegas, 8 - Lte26

2625-656 Azeitão

silvina.moreira@gmail.com



Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarém



Medalhas de Ouro



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA SIMPLES TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarem

Medalha de Ouro

Cavacas de Margaride

As Cavacas de Margaride são um doce regional tradicional, confeccionado a partir da massa do Pão de Ló de Margaride IG, com uma fina cobertura de açúcar que lhe confere textura e humidade. Doce com interior fofo e aveludado e com sabor inconfundível.



Pão de Ló de Margaride

Mário Ribeiro
1930



Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro

Avenida General Sarmiento Pimentel 560, 4610-107

Margaride-Felgueiras

marioribeiro@paodelomargaride.com



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA SIMPLES TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarem

Medalha de Ouro

Calafates de Noz

Bolo seco com presença evidenciada de noz e notória envólvecia com açúcar.



'Tesouro D'Almourol' -Teresa Maria Pereira Nicolau

Rua Benvinda da Conceição Pereira 1-G R/ch Frente
2260-417 Vila Nova da Barquinha
tesourodalmourol@hotmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE
DOÇARIA SIMPLES
TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Ouro

Broa doce

Broa em forma de semicírculo com massa enriquecida de frutos secos.



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

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



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA SIMPLES TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarem

Medalha de Ouro

Cacos

Biscoito de elevada delicadeza, caracterizado pela sua finura quase transparente e textura leve, crocante e distintamente estaladiça. Apresenta-se sob a forma de pequenos quadrados.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, nº63

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA SIMPLES TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarem

Medalha de Ouro

Fidalguinhos

Biscoito seco, de textura estaladiça e crocante, que se distingue pelo seu delicado e aromático toque de canela. Apresenta um perfil de sabor leve e equilibrado, com baixa doçura, evidenciando uma elegância simples e apelativa.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda

Estrada de S. Bernardo, n°63

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt



Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarém



Medalhas de Prata



15º CONCURSO NACIONAL DE DOÇARIA SIMPLES TRADICIONAL PORTUGUESA

Qualifica
origem-PT

CNEMA
Santarem

Medalha de Prata

Coroas do Mondego

Pequenos bolos com uma massa amarela e fina, com recheio amarelo e suculento. O aroma suave com um toque de laranja e chila.



Mister Visconde

Rua Visconde da Luz, n1
3000-414 Coimbra

visconde.pastelaria@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE
DOÇARIA SIMPLES
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 Simples Tradicional Portuguesa.

Santarém, 27 de março 2026

Teresa Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA
oriGIn Portugal

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA

Vasco Gracias