



15º CONCURSO NACIONAL DE

PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



15º CONCURSO NACIONAL DE

PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Melhor dos Melhores



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Melhor dos Melhores

Pão de Trigo - Fermentação natural 24H

Pão de trigo de cor dourada, crosta fina e delicada e uma aparência emblemática formada por uma "pestana" rasgada em toda a direção longitudinal do pão.



Pani.Maфра Lda

Terreiro D. João V, lote 40, 2 esq.
2640-492 Maфра
geral@paoreal.pt



15º CONCURSO NACIONAL DE

PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Medalhas de Ouro



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



Medalha de Ouro

Pão centeio natural

Pão de centeio, de cor escura e textura densa.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Ouro

Pão de centeio

Pão de centeio de cor escura, textura densa e sabor ligeiramente acidulado.



Padaria e Pastelaria da Leirosa

Rua Prof. Cristiano Ribeiro de Sousa nº26
3090-484 Leirosa
morgadobruno25@gmail.com



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026

Medalha de Ouro

Pão de S. Miguel

Pão com formato de cabeça. A forma de tender este pão e a sua preparação antes da entrada para o forno, permite-lhe a formação de uma “cabeça” durante a cozedura.



Seara de pão, Lda

Rua do Moinho, N.º6
7750-628 S. Miguel do Pinheiro
geral@searadepao.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Ouro

Pão de centeio

Pão de centeio com cobertura de farinha branca de onde imergem várias rachaduras douradas.



Pani.Mafra Lda

Terreiro D. João V, lote 40, 2 esq.
2640-492 Mafra
geral@paoreal.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Ouro

Pão de trigo

Pão em forma de semicírculo de massa não doce com aspeto seco e pouco poroso e crosta estaladiça.



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

Sabores de Tentúgal, Lda

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



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



Medalha de Ouro

Pão Trigo das Beiras

O Trigo das Beiras é um pão pesado, com miolo fechado e de crosta grossa.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



Medalha de Ouro

Pão de Mafra

Pão de aspeto rústico e modo de produção artesanal. Produzido a partir de farinhas moídas em mós de pedra de pequenos produtores locais da zona saloia, onde os grãos de trigo são lentamente moídos e o gérmen do trigo é incorporado na farinha final.



PÃO REAL®
— PADARIA ARTESANAL —

Pani.Mafra Lda

Terreiro D. João V, lote 40, 2 esq.
2640-492 Mafra
geral@paoreal.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



Medalha de Ouro

Forma de Mafra

Pão com as características de um pão de Mafra tradicional em formato forma.



Pani.Mafra Lda

Terreiro D. João V, lote 40, 2 esq.
2640-492 Mafra
geral@paoreal.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Medalha de Ouro

Broa de Centeio

Broa de crosta firme. Miolo com textura uniforme, húmido e compacto.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026

Medalha de Ouro

Broa de milho amarelo

Broa de crosta castanho escura e interior compacto de cor amarela.



Padaria e Pastelaria da Leirosa

Rua Prof. Cristiano Ribeiro de Sousa nº26
3090-484 Leirosa
morgadobruno25@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE

PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Medalhas de Prata



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Pão de Mafra

Pão rico em água, de fermentação rápida e sabor adocicado.



Justino Alexandra Sardinha, Lda

Rua do Casalinho, 10
2640-232 Encarnação-Mafra
carlos.sardinha@jasardinha.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Pão de Mafra (Mafrinha) 100g

Pão rico em água, de fermentação rápida e sabor adocicado.



Justino Alexandra Sardinha, Lda

Rua do Casalinho, 10
2640-232 Encarnação-Mafra
carlos.sardinha@jasardinha.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Pão de Mafra - Forma

Pão formato de forma, com as características do tradicional pão de Mafra.



Justino Alexandra Sardinha, Lda

Rua do Casalinho, 10
2640-232 Encarnação-Mafra
carlos.sardinha@jasardinha.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026

Medalha de Prata

Pão de trigo

Pão em forma de bola, com exterior estaladiço, interior alveolado e de textura suave.



Pastelaria Nata Morango

Avenida dos bombeiros voluntários 25 b
Pontinha
1675-108 Odivelas
andredasilvaborgessantos@gmail.com



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Pão de Rio Maior

Pão de forma arredondada e achatada na base, com cõe de 1 a 2 mm de espessura, rija e estaladiça. Exterior castanho claro a escuro, miolo castanho claro a bege, de textura macia, consistente e alveolada.



Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A

Estrada D. Maria II, 143 - Alto da Serra
2040-063 Rio Maior
marketing@paoderiomaior.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026

Medalha de Prata

Pão Quintanilha

Pão elaborado com farinhas moídas em mó de pedra, com fermentação biológica.



Casa do Padeiro

Rua de Santo Estevão

1685-882 Famões

brunofrancisco24@hotmail.com



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Medalha de Prata

Pão de Sementes

Pão de mistura de cereais com sementes germinadas, elevada hidratação e repouso prolongado.



Casa do Padeiro

Rua de Santo Estevão

1685-882 Famões

brunofrancisco24@hotmail.com



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026

Medalha de Prata

Pão 100% integral

Pão de côdea rija, estaladiça, de tom castanho-escuro. O miolo é macio, consistente, alveolado e de cor castanho-claro a escuro.



Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A

Estrada D. Maria II, 143 - Alto da Serra
2040-063 Rio Maior
marketing@paoderiomaior.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Broa de milho

Broa em forma de semicírculo de massa não doce, miolo denso e crosta dura.



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

Sabores de Tentúgal, Lda

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



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026

Medalha de Prata

Pão do Olival

Pão com textura suave e aromática. O pão do Olival revela uma cõdea dourada e ligeiramente rústica, com a marca inconfundível do forno a lenha.



NORDESTE TRANSMONTANO
PORTUGAL

M. Ferreira & Filhas, Lda

Estrada Nacional Nº218
5300-553 Gimonde - Bragança
comercial@paodegimonde.com



15º CONCURSO NACIONAL DE

PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Medalhas de Bronze



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Bronze

Pão de centeio

Pão em forma de semicírculo de massa não doce com aspeto seco e poroso e crosta estaladiça.



A
Pousadinha
· DOÇARIA CONVENTUAL ·

Sabores de Tentúgal, Lda

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



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Bronze

Broa de milho

A Broa de Milho é um produto com formato arredondado e achatado na base. Apresenta uma còdea de tom castanho-claro a escuro, rija e estaladiça e um miolo amarelo-claro com textura macia.



Pão de Rio Maior

EST. 1990

Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A

Estrada D. Maria II, 143 - Alto da Serra
2040-063 Rio Maior
marketing@paoderiomaior.pt



15º CONCURSO NACIONAL DE

PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Inovação



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Medalha de Ouro

Pão de batata doce

Pão de batata doce, com textura exterior maleável e interior suave.



Pastelaria Nata Morango

Avenida dos bombeiros voluntários 25 b
Pontinha
1675-108 Odivelas
andredasilvaborgessantos@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Pão de Medronho

Pão aromático, crosta firme crocante, de cor amarela torrada a laranja. Miolo macio e bem hidratado, aroma a frutos vermelhos assados.



Medronho & Canela - Inovação Alimentar e Nutricional Lda

Maljoga de Proença-a-Nova

6150-343 Leiria

rui.lopes@medronhoecanela.com



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026

Medalha de Prata

Pão de forma de Proteína com Nigella e Sésamo

Pão de sabor equilibrado entre o doce e o salgado, com final levemente aromático devido às sementes de Nigella.



Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A

Estrada D. Maria II, 143 - Alto da Serra
2040-063 Rio Maior
marketing@paoderiomaior.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Pavê de Milho e Trigo com Sementes

O pavê é um pão que se destaca pela sua elevada hidratação, pela sua còdea crocante e dourada e pela presença de um mix de sementes.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



15º CONCURSO NACIONAL DE

PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Qsabor

Qualifica
origem PT

CNEMA
Santarém



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Pão de Trigo Sarraceno

Pão de trigo sarraceno com nozes, de forma arredondada e aspeto rústico. Apresenta cõeia espessa e bem desenvolvida, de cor castanho-escura.



Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A

Estrada D. Maria II, 143 - Alto da Serra
2040-063 Rio Maior
marketing@paoderiomaior.pt



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS
16 SETEMBRO 2026



Medalha de Bronze

Pão assinatura barbela e sarraceno com mel e azeite

Pão com notas subtis de azeite virgem e mel transmontano. Apresenta um aroma único equilibrado com os grãos germinados que acrescentam textura e valor nutricional.



NORDESTE TRANSMONTANO
PORTUGAL

M. Ferreira & Filhas, Lda

Estrada Nacional Nº218
5300-553 Gimonde - Bragança
comercial@paodegimonde.com



15.º CONCURSO NACIONAL DE
PÃO TRADICIONAL PORTUGUÊS

16 SETEMBRO 2026

Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.

Contamos com a vossa participação no 16º
Concurso Nacional de Pão Tradicional Português.

Santarém, 17 de setembro 2026

Teresa Pais Coelho - Diretora Executiva da

QUALIFICA origIn Portugal

Assinado por: Teresa Maria Pais Nogueira Coelho

Num. de Identificação: 09594197

Data: 2026.09.18 12:05:57+01'00'

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA

