

15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Qualifica
design PT

CNEMA
Santarém

15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026

Medalhas de Ouro



15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Medalha de Ouro

Doce de Figo

Doce de cor castanha clara/ocre. O sabor doce a figo, com leve gosto a canela contrasta com o ácido do limão. Consistência cremosa e macia. Aroma doce a figo fresco e canela.



SerraMel
EUROMEL
BeiraBaga

Euromel, Lda

Apartado 20 - Quinta dos Pocinhos
6090-507 Penamacor
euromel@serramel.com



15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026

Medalhas de Prata



15.º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Marmelada

Marmelada de consistência firme, cheiro frutado, de cor âmbar e com um brilho intenso quando desenformado. De sabor frutado /cítrico com uma textura ligeiramente granulada.




QUINTA
DA TORRE

Torre Velha Sag, Lda
Quinta da Torre
2005-129 Abitureiras
torrevelha@gmail.com



Qualifica
região

CNEMA
Santarem

15.º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Doce de Amora

Doce elaborado com amora fresca, onde se sente a acidez própria desta fruta. Apresenta cor arroxeadada, opaco e brilhante, onde se notam as típicas grainhas deste fruto.



SerraMel
EUROMEL
BeiraBaga

Euromel, Lda

Apartado 20 - Quinta dos Pocinhos
6090-507 Penamacor
euromel@serramel.com



15.º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Doce de abóbora com amêndoa

Doce com textura cremosa, cor alaranjada característica da abóbora, com amêndoa laminada, o que lhe confere um toque crocante e um sabor delicado e agradável.



Ana Maria Fernandes Lucas

Rua da Palha, 48

4900-484 Viana do Castelo

docesflordevinha@sapo.pt



15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES
30 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Doce de abacate

Doce elaborado com abacate, cor verde e textura cremosa.



ASA - Adega de Santana
Rua de Cima de Sant'Ana
9940-213 Santo António SRP
adegadesantana@gmail.com



15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Doce de tamarilho com pimenta rosa

Doce com textura aveludada e brilhante.
Aroma/sabor fresco e frutado.



Alquimia dos Sabores

Alquimia dos Sabores - Maria Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa CCI 23304

Aldeia Nova da Aroeira

2965-291 Poceirão

geral@alquimia-sabores.com



Qualifica

CNEMA
Santarem

15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Doce de Uva do Porto Santo

Doce com sabor heterogéneo a uva, caramelo, madeiras e especiarias. Com alguma crocância e ligeira acidez. Textura macia, viscosa e espessa.



José Faustino Mendonça Diogo

Rua José Moura Caldeira nº2

9400-169 Porto Santo

winebar3vs@gmail.com



Qualifica
produto

CNEMA
Santarem

15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026

Q Sabor



Qualifica
região PT

CNEMA
Santarém

15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES
30 SETEMBRO 2026



Medalha de Prata

Lemon Curd

Creme com aroma a limão, ovos e manteiga.
Apresenta um sabor forte ácido e doce.



SerraMel
EUROMEL
BeiraBaga

Euromel, Lda

Apartado 20 - Quinta dos Pocinhos
6090-507 Penamacor
euromel@serramel.com



15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026

Medalhas de Bronze



15º CONCURSO NACIONAL DE

DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026

INOVAÇÃO



Qualifica
design PT

CNEMA
Santarém

15º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Medalha de Bronze - INOVAÇÃO

Compota de Pêssego

Compota homogênea de cor laranja/dourada brilhante. Apresenta pequenos fragmentos de polpa, textura cremosa e um aroma característico de pêssego maduro, doce e frutado, com stevia adicionada.



Alfredo António Martins Cordeiro

Bairro da Amendoeira, N°31

5230-010 Algoz

compotascristus@gmail.com



Qualifica

CNEMA
Santarém

15.º CONCURSO NACIONAL DE
DOCES DE FRUTA TRADICIONAIS PORTUGUESES

30 SETEMBRO 2026



Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.

Contamos com a vossa participação no 16.º
Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais
Portugueses.

Santarém, 01 de outubro 2026

Teresa Pais Coelho - Diretora Executiva da
QUALIFICA/oriGIn Portugal

Assinado por: **Teresa Maria Pais Nogueira Coelho**

Num. de Identificação: 09594197

Data: 2026.10.01 17:28:29+01'00'

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA

