

Lista de Premiados



Medalhas de Ouro



Medalha de Ouro

Bolo de Mel-de-cana da Madeira

Bolo com aroma e sabor a mel-de-cana, frutos secos e especiarias.



Fábrica do Ribeiro Sêco
Mel-de-Cana
SINCE 1883

Melbom-Comércio de Produtos Alimentares Lda
Rua das Maravilhas 170
9000-162 Funchal
geral@fabricaribeiroseco.pt



Medalhas de Prata



Medalha de Prata

Trança de Natal

Bolo em forma de trança, rico em frutas.



Visconde
PASTELARIA

Padaria Pastelaria Mister Visconde
Rua Visconde da Luz nº1
3000-414 Coimbra
visconde.pastelaria@gmail.com



Medalha de Prata

Doce de ovos da Tia Maria Antónia

Doce de aspeto exterior dourado e castanho do queimado.
Creme interior amarelado. Consistência branda e húmida, ligeiramente areada por ser queimado.



Café Corcel (Briosa no Douro Lda)
Rua São João de Brito n 52
4150-499 Porto
cafecorcel@gmail.com



Medalha de Prata

Sopa Dourada

Fatia de Pão de ló humedecida pela calda de açúcar de cor amarelada.
Consistência branda e húmida. Textura ligeiramente areada pelo polvilho com canela.



Café Corcel (Briosa no Douro Lda)
Rua São João de Brito n 52
4150-499 Porto
cafecorcel@gmail.com



Medalha de Prata

Lampreia de ovos

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



PADARIA DIONÍSIO

Dionísio Marques Agostinho, Lda
Rua Dionísio Marques Agostinho nº1/3
3105-057 Carriço
info@padariadionisio.com



Medalha de Prata

Abadessa

Bolo de forma redonda elaborado com massa filo, rico em ovo e amêndoa.



Pastelaria André
Doçaria Conventual de Tentugal

Segredos D Alvorada - Doçaria Conventual, Lda
Rua da Doçaria Conventual, 356
3140-563 Tentúngal
pastelariaandre@abasessa.pt



Medalha de Prata

Rabanadas

Doce de cor exterior castanho dourado, no interior apresenta uma tonalidade branca amarelada e consistência branda e húmida.



Café Corcel (Briosa no Douro Lda)
Rua São João de Brito n 52
4150-499 Porto
cafecorcel@gmail.com



Medalha de Prata

Sonhos

Fritos de cor amarelo dourado, polvilhados com açúcar e canela, exterior estaladiço e interior suave.



padaria
a Mina da Estação
pastelaria cafetaria

Mina da Estação Padaria e Pastelaria Lda
Rua 5 de outubro Nº8
3700-084 São João da Madeira
geral@aminadaestacao.pt



Medalha de Prata

Rabanadas

As rabanadas, também conhecidas como fatias douradas, são um doce de pão de trigo em fatias que, depois de embebidas em leite, são passadas por ovos e fritas. No final são embebidas em calda de açúcar.



DOCE
MOLICEIRO
PASTELARIA • OVOS MOLES

Doce Moliceiro
Rua Viana do Castelo nº14
3800-275 Aveiro
carla_susana8@hotmail.com



Medalha de Prata

Sonhos

Sonhos de massa frita, apresentando uma forma esférica, tonalidade exterior alaranjada e tonalidade interior amarelada.



DOCE
MOLICEIRO
PASTELARIA • OVOS MOLES

Doce Moliceiro
Rua Viana do Castelo nº14
3800-275 Aveiro
carla_susana8@hotmail.com



Medalha de Prata

Galantine de Frutas

Bolo particularmente rico em amêndoa e frutas confitadas, com toque de Vinho do Porto que lhe confere aroma e paladar inconfundíveis.



Pastelaria Briosa
Largo da Portagem nº 5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com



Medalhas de Bronze



Medalha de Bronze

Bilharacos

Fritos de forma arredondada, cor amarelo dourado, estaladiços por fora e macios por dentro.



padaria
a Mina da Estação
pastelaria cafetaria

Mina da Estação Padaria e Pastelaria Lda
Rua 5 de outubro Nº8
3700-084 São João da Madeira
geral@aminadaestacao.pt



Medalha de Bronze

Rabanadas de Coimbra

Rabanadas feitas com Arrufada de Coimbra fritas em óleo depois de passadas em leite e ovo. Posteriormente polvilhadas com açúcar e canela.



Pastelaria Briosa
Largo da Portagem nº 5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com



Medalha de Bronze

Rabanadas de Leite

Fritos de cor amarelo dourado, polvilhados com açúcar, exterior estaladiço e interior suave.



padaria
a Mina da Estação
pastelaria cafetaria

Mina da Estação Padaria e Pastelaria Lda
Rua 5 de outubro Nº8
3700-084 São João da Madeira
geral@aminadaestacao.pt



Medalha de Bronze

Filhós de Silvares

Produto de fabrico tradicional, com massa de cor dourada e textura fofa, apresentando um aspeto rústico e um misto de sabores.

MAIS Q PÃO
UMA TRADIÇÃO



Mais Q Pao
Avenida do Brasil 29
6230-633 Silvares Fundão
maisquepao.silvares@hotmail.com



Medalha de Bronze

Lérias de Margaride

Doce de amêndoa confecionado em fornos a lenha, com amêndoa moída na hora que confere o crocante às lérias, enquanto a sua cobertura lhe confere humidade com um especial ponto de açúcar.



Pão de Ló de Margaride
Mário Ribeiro

Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro
Avenida General Sarmento Pimentel, 560
4610-107 Felgueiras
marioribeiro@paodelomargaride.com

15º CONCURSO NACIONAL DE

BOLOS ESPECIAIS DE NATAL TRADICIONAIS PORTUGUESES

27 OUTUBRO 2026



Qsabor



Medalha de Prata - Qsabor

Bolo de Mel-de-cana da Madeira

Bolo de forma redonda, rico em frutos secos, como nozes, passas e amêndoas.

ILHOPAN
PANIFICAÇÃO E PASTELARIA, LDA



Ilhopan - Panificação e Pastelaria, Lda
Parque Empresarial da Cancela, Pav MI 3.3
9125-042 Caniço
geral@ilhopan.pt



Medalha de Prata - Qsabor

Broas de Mel-de-cana da Madeira

Broas de forma redonda, cor castanha, estaladiças, com aroma e sabor a mel-de-cana da Madeira.

ILHOPAN
PANIFICAÇÃO E PASTELARIA, LDA



Ilhopan - Panificação e Pastelaria, Lda
Parque Empresarial da Cancela, Pav MI 3.3
9125-042 Caniço
geral@ilhopan.pt



Medalha de Bronze - Qsabor

Trança de Natal

Produto de massa levedada, de formato entraçado, de cor dourada na superfície, textura macia e fofa e sabor doce.



PADARIA DIONÍSIO

Dionísio Marques Agostinho, Lda
Rua Dionísio Marques Agostinho nº1/3
3105-057 Carriço
info@padariadionisio.com



Medalha de Bronze - Qsabor

Tronco de Natal

Bolo de forma cilíndrica, cobertura decorada com raspas de chocolate como “casca de árvore” , massa leve e fofa e aroma doce com notas de chocolate.



PADARIA DIONÍSIO

Dionísio Marques Agostinho, Lda
Rua Dionísio Marques Agostinho nº1/3
3105-057 Carriço
info@padariadionisio.com



Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.

Contamos com a vossa participação no 16º Concurso Nacional de Bolos Especiais de Natal Tradicionais Portugueses.

Santarém, 28 de outubro 2026

Teresa Pais Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA/oriGIn Portugal

Assinado por: T
Num. de Identifi
Data: 29-10-202

CHAVE MÓVEL

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA